

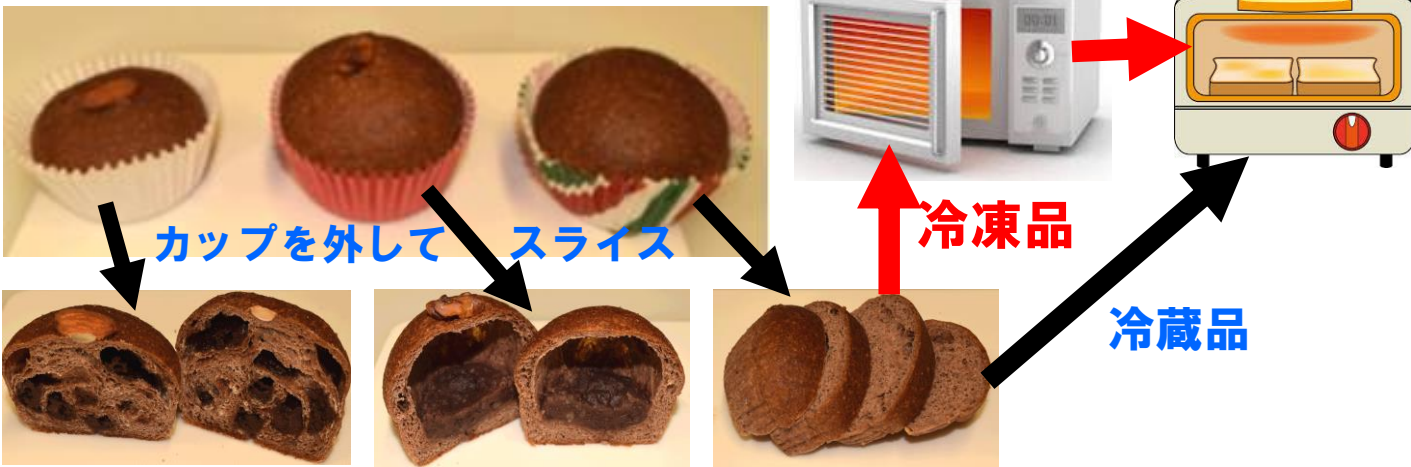
アンリエットの低糖質パンは、エリスリトール(注)以外は全て天然素材から作られています。食物繊維やミネラル・ビタミン類が豊富な数種類の穀粉(大豆, 大麦, アーモンド, クルミ, ブラン他)を使用し、天然酵母を使ったオーバーナイト発酵法で美味しさを醸し出しています。

より美味しく召し上がって頂くために、**お客様が最後にちょっとだけ手間をかけて頂けると、香ばしい風味とカリッとした食感を楽しんで頂くことができます。**毎日の朝食に取り入れると、お花畑のような腸内フローラが育ち、快腸・快便な毎日が期待できるかもしれません。

(注)エリスリトールとは、メロン、ブドウなどの果実や醤油・味噌・清酒などの発酵食品に含まれている天然の糖アルコールで希少糖の一つに分類されます。天然素材のブドウ糖を発酵させることにより作られており、分類としては合成甘味料には属しません。摂食しても血糖値を上昇させないといわれています。

目安期間	1～2日間	2～6日間	1週間以上～1か月以内
保存方法	涼しい部屋	冷蔵庫	冷凍庫(ジップロックかラップ包装)
お薦め食べ方	トースターで強めに焼いて、カリッとした食感でどうぞ	電子レンジで軽くパン中心を解凍 → トースターで強めに焼く	

チョコパン あんぱん プレーン丸パン



朝忙しい方へお薦めする最低限の朝食スタイル



チーズを挟む

+



or

