

美味しいパンをつくりやすく。
それは小麦粉からー。



■標準分析値

蛋白12.3%

灰分0.37%

■内容量

25kg 10kg

トワリッシュ

- ★良質なタンパク質（グルテン）により、**作業性が良く、ボリューム**に富んだ製品に仕上がります。
- ★**吸水が多く**、発酵力が強いいため、**しっとりソフト**に焼き上がります。
- ★小麦のほのかな**甘味と香り**を存分に引き出すことができます。

 **星野物産株式会社**