

パンに、スイーツに、洋風料理に。

真っ赤な野菜

ビーツパウダー



鮮やかな赤で、
食卓に彩りを添える。

鮮やかな色味が特徴のビーツを、皮ごと使用し、じっくり乾燥させた後、粉末状に加工した商品です。様々な料理にお使いいただけるだけでなく、使用する分量により色味が調節できるので、自然の着色料としてお使いいただくのもおすすめです。

ビーツとは？

赤カブのような見た目ですが、実はホウレン草と同じ仲間の野菜で、味にくせがなく、甘味があるのが特徴です。



ビーツパウダーの
おすすめの
使い方

- パンの生地練り込んで、色鮮やかなパンに。
- ケーキ屋マフィンなどのスイーツに。
- ポタージュやポルシチなどのスープ料理に。
- スムージーやヨーグルトなどにそのまま混ぜ入れて。



【 内容量 : 50 g 】

栄養成分表示(100g当たり)

| | |
|---------|---------|
| エネルギー | 306kcal |
| たんぱく質 | 18.3g |
| 脂質 | 1.2g |
| 炭水化物 | 65.4g |
| - 糖質 | 45.5g |
| - 食物繊維 | 19.9g |
| ナトリウム | 261mg |
| (食塩相当量) | 0.7g |

日本食品分析センターによる分析値

※使用上の注意
開封後は密封して保存し速やかにご使用ください。

クックパッドにてレシピを掲載しています。



CHECK!



おいしさと楽しさを創る

株式会社マル儿物産

〒771-0218 徳島県板野郡松茂町住吉4-3
TEL(088)699-2345(代) FAX(088)699-2757
ホームページアドレス <http://www.maruha.org>