

ベークドシリアルバー

コンセプト

- 高品質なホエイタンパク質をベークドシリアルバーに加えました。
- バー1本(60g)で8gのタンパク質がとれます。
- 焼成しています。

原材料

コーンシロップ ¹	28.00	%
オールドファッションドオーツ	24.50	
グリセリン	11.50	
クリスプライス ²	9.40	
ビプロ	9.20	
黒砂糖	8.00	
全卵	5.10	
植物油	3.40	
バニラ	0.60	
シナモン	0.30	
合計	100.00	

注：原材料は以下のサプライヤーから入手しました。これらの使用は、必ずしも独占的な推奨品となる訳ではありません。

¹ Tate & Lyle — Corn Syrup 1300 (DE:43、固形分:80%)

² Riviana Foods — Crisp Rice 2540 RVCL 104

準備手順

1. コーンシロップ、グリセリン、卵白、植物油、バニラを一緒にして混ぜる。
2. **ビプロ**、黒砂糖、シナモンを加え、均一になるまでよく混ぜる。
3. オーツを加えてよく混ぜる。
4. クリスプライスを加える。しっかり混ぜるまで優しく混ぜる
5. 600gを量り取り、油を引いた9インチ(23cm)のパンの上で163℃で15~20分焼成する。
6. 冷ました後、10本のバーに切り分ける。

Nutrition Facts	
Serving Size 1 bar (60g)	
Amount Per Serving	
Calories 220	Calories from Fat 30
% Daily Value*	
Total Fat 3g	5%
Saturated Fat 0.5g	3%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 85mg	4%
Total Carbohydrate 40g	13%
Dietary Fiber 2g	6%
Sugars 10g	
Protein 8g	
Vitamin A 2%	Vitamin C 6%
Calcium 2%	Iron 15%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Saturated Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g
Calories per gram:	
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4	

ビプロの利点

- **ビプロ**はクリーンな風味の純度の高い高品質なタンパク質供給源です、ベーカーリー製品のタンパク質強化に最適です。
- **ビプロ**はバー1本(60g)当り8gのタンパク質含量に貢献しています。



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732