



# Coconut Dream

Gluten, Egg, Dairy, Soy and Refined Sugar Free Sweets

## Gluten Free Sourdough Artisan Bread

### 自家製グルテンフリーサワードゥーブレッド



#### サワードゥーとは？

粉と水を発酵させて乳酸菌と酵母を主体に複数の微生物を共培養させた伝統的なパン種です。独特の酸味と風味があり、パンにすると表面のクラストはパリッと香ばしく、中のクラム部分はしっとり焼き上がります。

長時間発酵によりでんぷん質が分解されて消化に良く血糖値が上がりにくくなったり、パンの保存性も良くなると言われています。市販のイースト・酵母は一切使わずにサワードゥーの発酵力のみで長時間(12~18時間)発酵させてパンを作ります。

Coconut Dream のグルテンフリーサワードゥーブレッドは、全粒ソルガム粉、玄米粉、タピオカ粉を中心に、ナッツやフルーツ、スパイス、カカオなどのフィリングやフレーバーを加えて焼き上げています。

\* その時の酵母の状態によって味や風味、焼き色、膨らみ方が異なりますのでご了承ください。

\* 蕎麦粉、オートミール粉の使用はありません

原材料: 発芽玄米粉、全粒ソルガム粉、タピオカ粉、素焚糖、サイリウムハスク、フラックスシード、塩、その他(ナッツなど)



時間をかけて焼き上げたサワードゥーブレッドは、一晩寝かせてからスライスして即冷凍しています。店頭では基本的には冷凍のお渡しとさせていただきます。

こんがりトーストしてココナツオイルやオリーブオイルを塗っていただくと美味しいです。ピーナツバター+バナナ、オリーブペースト+きゅうりなどでお手軽オープンサンドにするのもおすすめです。



スライスアソート  
100g ¥550(税抜)  
200g ¥980(税抜)

4~6種類のアソートとなります。種類・サイズはそれぞれおまかせです。内容はご指定できませんのでNG食材のある方はご注意ください。

\* 100gで約4枚分です。

ハーフ 200g ¥780(税抜)  
ホール 400g ¥1400(税抜)  
お好みの厚さにスライスしてどうぞ

・ウォルナッツブレッド  
・レーズンブレッド  
・おまかせブレッド  
(カカオクランベリー/ヘーゼルナッツみかん/シードミックス/スパイスピーカンなどその都度違う内容でおまかせです)



#### 保存方法・お召し上がり方

・冷凍スライス  
そのままトースターでこんがり焼いて

・冷凍ハーフ・ホール  
常温解凍後スライスしてからトースター

・常温ホール  
クラストがしんなりしたらスライスしやすくなっています(半日/一晩)その都度スライスしながらお召し上がりいただけます。食べきれない分はスライスしてから冷凍保存がおすすめです。

いずれも乾燥しないようにジップロックなどの密閉袋や容器に入れて保存してください。

