



日東富士製粉

# Santegrain

フランス産小麦全粒粉  
サンテグラン

厳選した小麦が奏でる。  
豊かな香りと、奥深い味わい。

# フランス産小麦 100%

香り、味わいの深さを追い求め、辿り着いたのがフランス産小麦でした。  
 厳選した小麦の美味しさを逃すことなく、  
 まるごと楽しんで頂くために全粒粉にしました。  
 ふすまの雑味が少なく、さっくりとした軽い食感が特長です。

分析値 灰分 1.34% / 蛋白 10.5%  
 荷姿: 10kg袋

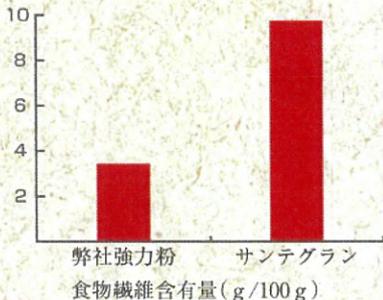
軽く・口溶け良い



サンテグランの特長

★特長の出しやすい製品

- ハースブレッド
- テーブルロール
- 各種焼き菓子 等



食物繊維やビタミン、ミネラル類など小麦の栄養成分が豊富に含まれています。

## Recipe

### パン・コンプレ (ポーリッシュ製法)

ポーリッシュ種	
サンテグラン	3.0%
ドライイースト	0.1%
ユーロモルト	0.1%
食塩	0.1%
水	2.8%

本捏	
シュバリエ	70%
ドライイースト	0.1%
モルトエキス	0.2%
生地改良剤	0.05%
食塩	1.9%
水	38%程度

### テーブルロール

赤ナイト	80%
サンテグラン	20%
生イースト	3%
イーストフード	0.1%
食塩	1.5%
砂糖	12%
脱脂粉乳	2%
マーガリン	12%
全卵	10%
水	50%

### フィナンシェ

サンテグラン	25%
シャントゥール	25%
ベーキングパウダー	2.4%
アーモンドプードル	50%
上白糖	125%
卵白(正味)	125%
バター	125%

### サブレ

サンテグラン	100%
粉糖	40%
バター	65%
卵黄(正味)	7%
バニラオイル	0.5%

※詳細は弊社担当者まで、お気軽にお問い合わせください。

風味豊かなパン  
・焼き菓子

雑味が少なく、  
軽い食感

栄養成分が  
豊富



※小麦粉分析値は原料事情により変動する可能性があります。



<http://www.nittofuji.co.jp/>

詳細は下記までお気軽にお問い合わせください。

本社: TEL(03)3553-8781 仙台営業所: TEL(022)782-8611  
 埼玉事業所: TEL(048)533-6615 静岡営業所: TEL(054)334-2315  
 名古屋営業所: TEL(0562)33-2141 大阪営業所: TEL(078)686-0701

SNTG-1401-adv-1K