

コモのパン 学習会



南港地域活動
委員会ニュース

コモのパンはなぜ??
長期保存できるの??

が、矢張りたくて、コモの社員さんに
来ていただきました。



コモのパンのひみつ

奥深き

天然酵母

パネト-ネ種

たね



元種を
イタリアから
一年に一度
取りよせてます!!

- ★イタリアのコモ湖周辺だけに生息する特別な酵母。
- ★発酵時間を含む全ての生産工程。一般の菓子パンは、4~6時間。コモのパンは、3日間。その手間と時間で独特の風味と口どけの良さに。

パネト-ネ種
すこい

1

保存料無添加なのに
長期保存できる!!

パネト-ネ種を長時間熟成発酵させることで

- ★水分含有量が少ない生地。
- ★酸性度高い生地。
- ★熟成発酵の過程で、多くの「糖分」が転化し、日持ちを助ける「糖アルコール」が増加。

カビなどの微生物が育ちにくい状態になり
保存性が良くなります。



パネト-ネ種
すこい

2

植物乳酸菌が
たっぷり健康志向

- ★100gに1億個以上の乳酸菌。
- ★パンになっても様々な効果。
- ★食塩の添加量が通常のパンの1/2以下。



パネト-ネ種
すこい

3

とてもおいしい!!

- ★酵母と乳酸菌の共存で粉臭くない。
- ★内層(中の白い部分)が折り重なった膜などで風味を逃しません。

COMO

コモのことを、と詳しく知りたい
方は、QRコードをチェック!!

<https://www.comoshop.jp/tokutyo/>



実際に試食してみました。ウラ面へ

