

Sapore サポーレ



発酵種（活性）・液状

香りはもちろん、食感までデザインできる製品です。

カルメン

（小麦ベース）



- パネトーネ種の知見から、パンに最適な菌株を選定し、採取・培養
- 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用
- きめ細やかで、なめらかな食感、口どけの良さが特徴です

オラコロ

（ライ麦ベース）



- ぱっと感じる、華やかで芳醇なコク味
- 日本人に愛される、もっちり食感を付与します

発酵種（不活性）・液状

日本酒の火入れのように、加熱して不活性化処理した製品です。
常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。

サロメ

（ライ麦ベース）



- デンマークで愛されているサワードゥブレッドからヒントを得ました
- ほんのり甘い味わいと、モルトの深いコク
- やわらかな苦みと心地よい香り



「サポーレ」ラインナップ

分類		液状		粉状		
活性		あり		なし		
ベース		小麦	ライ麦	ライ麦	ライ麦	デュラム小麦
製品名		カルメン	オラコロ	サロメ	トラビアータ	トスカ
ソフト系	食パン	3～5%		1～3%		3～4%
	ブリオッシュ	3～8%				
	クロワッサン	3～5%				
ハード系	バゲット		2～12%		1～8%	4～5%
	ライ麦パン		20～30% (対ライ麦粉)	10～17% (対ライ麦粉)	3～14% (対ライ麦粉)	
フタリ系	フタリ系		2～5%			4～5%
スナック	マフィン	2～3%			1～3%	
保存方法		冷凍で配送、 冷蔵解凍後は4℃で要冷蔵 (開封後は要密閉)		直射日光を避け4～25℃、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉) 凍結厳禁	直射日光を避け4～25℃、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉)	
賞味期限		製造日より-20℃で12ヶ月 解凍後は賞味期限内で 冷蔵で2ヶ月		製造日より12ヶ月	製造日より9ヶ月	製造日より12ヶ月
荷姿		10kg／プラスチックドラム		10kg／カートンボックス	15kg／袋	25kg／袋

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com



芳醇な香り、多様な味わい。「ひと味違うおいしさ」を提供いたします。

「サポーレ」とはイタリア語で「風味」「味」「味覚」を意味する言葉です。

世界各地の厳選した乳酸菌・酵母の菌株を使用した、ピュラトスの発酵種ブランドです。

発酵種（不活性）・粉状

発酵種を粉末化したことで、香りの成分をぎゅっと濃縮しています。

常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。

トラビアータ

(ライ麦ベース)



- 芳ばしさと爽やかな酸味
- 軽い食べ心地を付与します

トスカ

(デュラム小麦ベース)



- 力強い穀物の香り
- デュラム小麦らしい、腰のあるモチモチ食感を付与します

サポーレで表現できる味わいは無限大

- 差別化に！
- 品位の底上げに！
- 時間の短縮に！

