**エラ ベラ（Ella Bella）について**

2010年、娘のエリザベスがまだ1歳半の時、グルテン過敏症であることが分かりました。マンディーはすぐに、グルテンフリーの小麦粉を混ぜ合わせることで中力粉と同じように使えるミックス粉を作り始めました。その後1年間の試作を経てバランスの良い配合にたどり着き、2015年にマンディーとトムをはじめとした少数のスタッフでエラ ベラの小麦粉とミックス粉の販売を開始しました。これまで諦めていたおいしいグルテンフリーの焼き菓子を、どのご家庭でも楽しめます。

**商品説明**

オーガニック認証 | フェアトレード認証取得済みの砂糖を使用 | フェアトレード認証取得済みのチョコレートチップを使用 | 非遺伝子組み換え原料のみを使用

最低発注量として1パレットから承ります。パレットには異なる商品を含めることができます。

オハイオ州シンシナティ（最寄りの仕出港）でFCAの概算費用：約300ドル

最小重量：314.5kg

最大重量：459kg

パッケージ寸法：300mm × 224mm × 224mm

単位数量：85個

パレット寸法：1,016mm × 1,219mm × 1,245mm

層数：5層

容積：1.54m3

**寄せられたご感想：**

「マンディー、水曜日の夜に当店のレシピでエラ・ベラの小麦粉を使ってワッフルを焼いてみました。Cup4Cupの小麦粉で作ったワッフルと比べてみましたが、納得です！エラ ベラの小麦粉で作ったワッフルの方がはるかにおいしかったです！ありがとう！」—アイアンワークス（Ironworks）マーシー

「エラ・ベラの小麦粉を使うとそのおいしさにいつも驚かされます。キング・アーサー（King Arthur）もかないません！」—マット・V

「授乳期間に仕事に復帰して母乳量が減ってしまった娘のために、グルテンフリーのラクテーションクッキーを作りました。とても助かりました！」—カリ・L

「エラ ベラのブラウニーミックス（Brownie Mix）を使って家族のためにブラウニーを作ったところ、大好評でした！グルテンフリーを必要としない夫からも、『焼いたのを全部食べられる！😄』とお墨付きをもらいました。これから頼りになるミックス粉になりそうです。とってもおいしい！」—トレイシー・C

「アヒルの卵とココナッツオイルを使ってチョコチップクッキーを焼いてみたら、すごくおいしかったです！久しぶりにこんなにおいしいチョコチップクッキーを食べました！」—ステファニー・H