

写真	商品名	原材料	税込価格	写真	商品名	原材料	税込価格
 ライ麦100%	★ ロゲンフォルコンブロート お客さまのご要望にお答えしてリンデオリジナルのライ麦全粒粉のブロートをまたご提供いたします。	ライ麦粗挽全粒粉、ライ麦全粒粉、塩、イースト、ライ麦粉、作業工程上小麦粉を含む 179Kカロリー・100g	¥567	 ライ麦18%	カトフェルブロート じゃがいもを練りこんだライ麦パン。チーズを載せたり、スープにつけるパンとしておすすめです。	小麦粉、牛乳、ライ麦粉、粉末馬鈴薯(グリセリン酸脂肪酸エステル、酸性ピロリン酸ナトリウム、クエン酸)、イースト、塩、ライ麦全粒粉 236Kカロリー・100g	¥567
 ライ麦100%	ロゲンザフトブロート ライ麦粉100%。特別な型で焼くことにより中身も皮部もやわらかく、しっとりしています。	ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉、作業工程上小麦粉を含む 190Kカロリー・100g	¥567	 ライ麦30%	ネッツブロート 生地に水分がたっぷり含まれ、もちりとした歯ごたえのあるライ麦パン。バターとジャムがおすすめ。容量は800gです。お買い得です。※製造工程においてパン中に気泡が入る場合がありますが品質に問題ございません。	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 202Kカロリー・100g	¥630
 ライ麦90%	フリザブロート 粗引きのライ麦粉が入っていて、やや酸味がある。歯ごたえがあり、新鮮な野菜とのサンドがよく合います。	ライ麦全粒粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦粉 194Kカロリー・100g	¥567	 ★	グァイツェンフォルコンブロート 小麦全粒粉100%。マリネなどのサンドにおすすめです。	小麦粗挽全粒粉、国産小麦全粒粉、イースト、塩、乳化剤、V. C 184Kカロリー・100g	¥567
 ライ麦82%	コサッケンブロート リンデのパンでもっとも酸味が強く、しっとりしています。シチューやスープにおすすめ。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 206Kカロリー・100g	¥567		フルヒテブロート レーズンとオレンジピールの香りと甘さがお子様人気です。フレッシュバターをたっぷり使ったやわらかいパンです。	小麦粉、牛乳、レーズン、バター、オレンジフィンガ(伊予カン、ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ)、グラニュー糖、卵、イースト、塩、香料、洋酒、調味料、乳化剤、V. C 302Kカロリー・100g	¥630
 ライ麦82%	ロゲンブロート コサッケンブロートと同じ生地で作った酸味が強く、やや固めのパン。オープンサンドでジャムとバターがよく合います。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 206Kカロリー・100g	¥567		キュービスブロート たっぷりのかぼちゃをマッシュして生地に練り込みました。ほんのり甘くてやわらかい生地のパン。	小麦粉、南瓜、バター、グラニュー糖、卵、イースト、塩、乳化剤、V. C 249Kカロリー・100g	¥315
 ライ麦70%	ロゲンミッシュブロート ほどよい酸味で食べやすい、北ドイツで一般的なライ麦パン。生地もやわらかめてローストビーフなどのサンドにおすすめです。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 208Kカロリー・100g	¥567	 ライ麦41%	パブリカブロート 赤い、黄色い、そして緑のピーマンを主役にドイツで食されているライ麦パンです。もちろん、健康食品としても最適です。朝のお食事用のパンとして是非お試しください。 <b>休止中</b>	ライ麦粉、小麦粉、ピーマン(赤、黄、緑)、豚脂、イースト、塩、ライ麦全粒粉 191Kカロリー・100g	休止中
 ライ麦48%	ツビーベルブロート ローストしたオニオンをたっぷり練りこんだ、香ばしいライ麦パン。酸味もやや強めですが、スープメニューに良く合います。	小麦粉、ライ麦粉、フライドオニオン(菜種油)、イースト、塩、ライ麦全粒粉 243Kカロリー・100g	¥630	 ライ麦20%	クワイエブロート ふすま(小麦のみみから)が入ったライ麦パン。おなかもちがよく、やわらかいのでお子様にもおすすめです。 <b>(土曜日限定商品)</b>	小麦粉、ふすま、ライ麦粉、イースト、塩、キャラウェイパウダー、ライ麦全粒粉 219Kカロリー・100g	¥567
 ライ麦55%	ミューズリーブブロート 穀物(オートミール、亜麻の実、ひまわりの種、ゴマなど)がたっぷり入ったライ麦パン。酸味も控えめで、レーズンの甘さが人気です。	ライ麦全粒粉、小麦粗挽全粒粉、ライ麦粉、小麦粉、レーズン、亜麻の実、クルミ、白ゴマ、オートミール、向日葵の種、イースト、塩、ライ押し麦 233Kカロリー・100g	¥630	 ライ麦20%	ヌスブロート 香ばしいハーゼルナッツとクルミがたっぷり練りこまれたライ麦パン。軽くトーストするとバターとよく合います。	小麦粉、ライ麦粉、ハーゼルナッツ、クルミ、イースト、塩、ライ麦全粒粉 304Kカロリー・100g	¥630
 ライ麦50%	ハルプバイスブロート ライ麦と小麦が半々のライ麦パン。酸味も控えめで、いろいろな食材にあう食べやすいライ麦パン。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 207Kカロリー・100g	¥567	 ライ麦20%	キュービスルスティコブロート かぼちゃのペーストと種がたっぷり入った、ほんのり甘いライ麦パン。やわらかく、ベリー系のジャムとよく合います。	小麦粉、南瓜、南瓜の種、ライ麦粉、イースト、白ゴマ、塩、ライ麦全粒粉 238Kカロリー・100g	¥630
 ライ麦30%	パウエルンブロート 酸味が弱く、中身はふっくらして初めての方におすすめです。※製造工程においてパン中に気泡が入る場合がありますが品質に問題はございません。	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 214Kカロリー・100g	¥567	 ライ麦25%	ラインザメンブロート 珍しい亜麻の実とライ麦全粒粉を使ったライ麦パン。亜麻の実の香ばしさがスモークチキンのサンドにぴったりです。	小麦粉、亜麻の実、ライ麦粉、ライ麦粗挽全粒粉、白ゴマ、イースト、塩、ライ麦全粒粉 245Kカロリー・100g	¥630
 ライ麦25%	ライ麦食パン(6枚切り) ライ麦粉とライ麦全粒粉が生地に練りこまれたやわらかい食パン。チーズを載せたトーストがリンデスタップおすすめ。	小麦粉、ライ麦粗挽全粒粉、ライ麦全粒粉、脱脂粉乳、バター、グラニュー糖、ライ麦粉、イースト、塩、乳化剤、V. C 224Kカロリー・100g	¥315	 ★	ドライコーン 3つの穀物(小麦、ライ麦、オートミール(燕麥))にゴマ、ひまわりの種が入って香ばしく、酸味は控えめです。 <b>(日曜限定商品)</b>	小麦粉、ライ麦粉、ライ麦粗挽全粒粉、向日葵の種、オートミール、白ゴマ、イースト、塩、ライ麦全粒粉 229Kカロリー・100g	¥630
 ライ麦21%	ゾンネンブルーメンブロート ひまわりの種がたくさん入ったライ麦パン。酸味は控えめです。軽くトーストするとバターとよく合います。	小麦粉、向日葵の種、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 291Kカロリー・100g	¥630	 ライ麦46%	アルペンブロートは、南ドイツ、スイス地方で有名なライ麦パンです。非常に豊富な種が含まれております。チーズをライ麦に混ぜて食べやすく工夫しております。	小麦粉、ライ麦粉、南瓜の種、向日葵の種、プロセステーズ(乳化剤、セルロース)、ライ麦粗挽全粒粉、ライ押し麦、オートミール、イースト、塩、ライ麦全粒粉 258Kカロリー・100g	¥630
 ライ麦33%	<b>新製品</b> スパイス ブロート ドイツにあるスパイスを少し利かせたライ麦パンです。パンの中に、干したイチジク、プルーン、干し葡萄、更にハーゼルナッツを加えました。大人の味が楽しめるリンデのドイツパンです。	小麦粉、ライ麦粉、白ゴマ、レーズン、干し無花果、プルーン、ハーゼルナッツ、ラード、グラニュー糖、イースト、塩、ライ麦全粒粉、シナモン、香料、酸化防止剤(トコフェロール:大豆由来)、シリコン。(原材料に豚脂を含む) 278Kカロリー/100g	¥630	 ライ麦33%	<b>新製品</b> ケルネブロート ライ麦33%のブロートにまさに豊富な穀類をしかもふんだんに含んだドイツパンです。	小麦粉、ライ麦全粒粉、ライ麦全粒粉、大豆、ライ麦粗挽全粒粉、ライ麦押し麦、向日葵の種、オートミール、コーングリッツ、ふすま、南瓜の種、亜麻の実、脱脂粉乳、白ゴマ、イースト、塩、ライ麦粉 214Kカロリー/100g	¥630

 ライ麦42%	<b>新製品</b> ミюнヘンブロー 名前通り南ドイツで食べられている ライ麦パンです。オート麦を生地に 入れたライ麦パン。	小麦粉、ライ麦粉、ライ 麦粗挽全粒粉、ライ押し 麦、オートミール、イース ト、塩、ライ麦全粒粉 193Kカロリー・100g	¥567				
 エピソード	外はパリッと中は真っ白ふくら。食 べやすい大きさに分けられる穂の形 が特徴です。オリーブオイルとよくあ います。	小麦粉、イースト、塩、乳 化剤、V. C 232Kカロリー・100g	¥294		バケット 外はパリッと中は真っ白ふくら。食 べやすい大きさにカットしてください。 オリーブオイルとよくあいます。	小麦粉、イースト、塩、乳 化剤 V. C 223Kカロリー・100g	¥294
 ブリーゲル	歯ごたえのしっかりした、噛むほどに 味のするドイツの独特なパン。キャ ラウェイシードのトッピングがアクセ ントです。	小麦粉、塩、イースト、 キャラウェイシード、乳化 剤、V. C 186Kカロリー・一個当 たり	¥147		プレッツェル ドイツの代表的なプレッツェルを本 場の味でお届けします。香ばしい香 りと独特な歯ごたえ、美味しい塩 のハーモニーはクセになります。	小麦粉、ラード、イースト、塩、酸 化防止剤(トコフェロール:大豆由 来)、シリコン、増粘剤(グァ ーガム)、乳化剤、イーストフード、 V. C、(原材料に豚脂を含む) 147Kカロリー・一個当たり	¥147
 ベーコンブリーゲル	しっかりスモークした厚切りベーコン がたっぷり入ったブリーゲル。軽め のお食事パンとして人気です。	小麦粉、ベーコン(卵を 含む)、塩、イースト、白 ごま、乳化剤、V. C 205Kカロリー・一個当 たり	¥189		変わった形のプレッツェル リンデ人気のプレッツェルを食べやす い形にまとめました。サンドイッチに もぴったりです。	小麦粉、イースト、ショ ートニング、塩、乳化剤、酸 化防止剤(トコフェロール:大 豆由来)、V. C 165Kカロリー・一個当 たり	¥147
 プレーンカイザー	ドイツやオーストリアで親しまれるお 食事パンのカイザー。シンプルで飽 きのこないおいしさが、サンドにおす めです。	小麦粉、イースト、ショ ートニング、塩、乳化剤、酸 化防止剤(トコフェロール:大豆由来)、V. C 165Kカロリー・一個当 たり	¥147		カイザー ドイツやオーストリアで親しまれるお 食事パン。ひまわり、白ごま、白け し、黒けしの4種からお選びくださ い。	小麦粉、イースト、ショ ートニング、塩、乳化剤、酸化防止剤(ト コフェロール:大豆由来)、V. C※ トッピング(黒けし、白けし、白ご ま、ひまわり) 175Kカロ リー 白ケシ 176Kカロリ ー 白ごま 184Kカロリー ひまわ り 199Kカロリー	¥147
 ピアリー	おいしい塩と小麦粉の美味しさが 特徴のバケット風パン。外はパリッ と、中はふっくらやわらかく、シチュ ーによくあいます。	小麦粉、イースト、塩、乳 化剤、V. C 231Kカロリー・一個当 たり	¥168		ミツチエ バターの香りのドイツ風テーブルロ ー。おちめな形と、やわらかでプ レーンな生地が、お子様にも人 気のパンです。	小麦粉、バター、卵、脱 脂粉乳、イースト、塩、グ ラニュー糖、乳化剤、V. C 178Kカロリー・一個当 たり	¥147
 パーティーシュタング	人気のプレッツェル生地にひまわり、 白けし、黒けし、白ごま、チーズの5 種類のトッピングで食べやすいス ティックサイズ。	小麦粉、ラード、イースト、塩、酸 化防止剤(トコフェロール:大豆由 来)、シリコン、増粘剤(グァ ーガム)、乳化剤、イーストフード、 V. C、(原材料に豚脂を含む) ※ トッピング(白ごま、黒けし、白 けし、向日葵の種、チーズ)、 161K~186Kカロリー・一個 当たり	¥147		バタープレッツェル ほどよい塩味の効いたバター生地を 大きなプレッツェルの形にしました。 かわいい形とやわらかい生地でお子 様にも人気です。	小麦粉、バター、卵、脱 脂粉乳、イースト、塩、グ ラニュー糖、乳化剤、V. C 178Kカロリー・一個当 たり	¥147
 バタークロワッサン	ドイツパンにもクロワッサンの製造は 昔からあります。新鮮な野菜とハム のサンドによくあいます。	小麦粉、バター、卵、脱 脂粉乳、イースト、塩、グ ラニュー糖、乳化剤、V. C 165Kカロリー・一個当 たり	¥168		ラオゲンクロワッサン サクリしたクロワッサンにラオゲンの コーティング。ラオゲンの香ばしさが おいしさの秘密の人気商品です。	小麦粉、バター、脱脂粉 乳、イースト、白ご ま、塩、グラニュー糖、乳 化剤、V. C 166Kカロリー・一個当 たり	¥168
 ライ麦50%	ロゲンブローティヘン (キャラウェイ) しっかりした歯ごたえと酸味が特徴 のプチサイズライ麦パン。キャラウ エイシードがアクセントです。	ライ麦粉、小麦粉、イ ースト、塩、キャラウェイ シード、キャラウェイパウ ダー、ライ麦全粒粉、乳 化剤、V. C 179Kカロリー・一個当 たり	¥168	 ライ麦25%	ミュズリーバッケン ライ麦にゴマやオートミール、ひまわ りなど穀物がたっぷり入っていま す。はちみつとレーズンでほんのり甘 いプチサイズのライ麦パンです。	小麦粉、ライ麦全粒粉、レーズ ン、ライ押し麦、クルミ、白ごま、 向日葵の種、亜麻の実、ライ麦 粉、蜂蜜、ショートニング、イ ースト、ふすま、塩、オートミール、乳 化剤、酸化防止剤(トコフェ ロール:大豆由来)、V. C 227Kカロリー・一個当たり	¥210
 ライ麦20%	ミュズリーブローティヘン クルミ、ヘーゼルナッツが入った、小 型のパン。	小麦粉、ライ麦粉、クルミ、ヘー ゼルナッツ、イースト、塩、ライ押し 麦、白ごま、オートミール、向日 菜の種、亜麻の実、ライ麦全粒粉 314Kカロリー・一個当たり	¥210		モンシュネッケン モンとはドイツ語でケシの実のこ と。黒ケシを甘く煮たフィリングを巻 き込んだ、デニッシュ風のパンです。	小麦粉、マーガリン、グラニュー糖、黒ケ シ、杏シヤム、脱脂粉乳、イースト、 卵、塩、水飴、香料、増粘多糖 類、乳化剤、V. C、酸味料、酸化 防止剤(V. E)、着色料(紅花、紅 糖、加rof)、(原材料に大豆を含 む) 237Kカロリー・一個 当たり	¥168
 ケーゼビーベルベーコン	スモークベーコンとオニオンソー の上にたっぷりチーズをトッピングして 焼き上げました。あたたためてお召 上がりください。	小麦粉、ナチュラルチ ーズ、ベーコン(卵を含 む)、玉葱、バター、脱脂 粉乳、イースト、塩、グ ラニュー糖、乳化剤、V. C 219Kカロリー・一個当 たり	¥252		ヌスシュネッケン ヌスフィリング(クルミ、ヘーゼルナ ツ)を巻き込みました。ちょっとバ ターで独特な甘さが特徴です。	小麦粉、マーガリン、杏シヤム、クル ミ、ヘーゼルナッツ、カスタードク リーム、水飴、 脱脂粉乳、イースト、シヤモン、塩、香 料、乳化剤、増粘剤(アルギン酸N a)、増粘多糖類、酸味料、酸化防 止剤(V. E、V. O)、着色料(紅 花、紅糖、加rof)、(原材料に大 豆を含む) 260Kカロリー・一 個当たり	¥210
 ケーゼバッケン	ケーゼバッケン カイザーの生地に、チーズをたっぷり トッピングしました。パリッとした食 感、チーズの香り、ふっらの生地。 あたたためてお召上がりください。	小麦粉、ナチュラルチ ーズ、イースト、ショ ートニング、塩、乳化剤、酸化 防止剤(トコフェロール:大豆 由来)、V. C 149Kカロリー・一個当 たり	¥147		シナモンノーテン ドイツ・スイスで作られるユニークな 形が特徴です。まぶした砂糖とシナ モンが甘さを上品にしています。	小麦粉、バター、卵、グ ラニュー糖、イースト、脱脂 粉乳、塩、シナモン、香 料、乳化剤、V. C 230Kカロリー・一個 当たり	¥168
 パニラタッシェン	フレッシュなカスタードクリームをた っぷり使ったデニッシュにパニラシ ュガーのトッピングをしました。あたた めてお召上がりください。	カスタードクリーム、マーガリン、 小麦粉、グラニュー糖、卵、イ ースト、脱脂粉乳、塩、香料、乳化 剤、V. C、増粘剤(アルギン酸ナ トリウム)、酸化防止剤(V. E)、着色 料(カロチン、ベータカロチン) 291Kカロリー・一個当たり	¥315	 キョービスエッケン	キョービスエッケン マイスターが作る、甘いかぼちゃを たっぷり使ったフィリングの入った パイ。ローストアーモンドと粉糖がア クセントです。	南瓜、小麦粉、マーガリン、グ ラニュー糖、アーモンド、粉糖、調整 澱粉、塩、香料、乳化剤、酸化防 止剤(V. E)、着色料(カロチン)、 (原材料に乳、大豆を含む) 276Kカロリー・一個当たり	¥315
 フラクスビッケル	卵のあまい香りがほんのりするパ ン。食感はクロンパンに似て、お子 様に人気です。	小麦粉、バター、卵、グ ラニュー糖、イースト、脱脂 粉乳、塩、香料、乳化 剤、V. C 229Kカロリー・一個 当たり	¥168	 パニラプレッツェル	パニラプレッツェル シナモン風味の生地を、プレッツェ ル型に成形して、カスタードク リームを載せました。女性に大人 気のパンです。	カスタードク リーム、小麦粉、マーガ リン、杏シヤム、グ ラニュー糖、水飴、脱脂粉 乳、イースト、塩、シヤ モン、乳化剤、 V. C、香料、増粘剤(アルギン酸N a)、酸化防止剤(V. E)、増粘多 糖類、酸味料、着色料(加rof、 紅花、紅糖)、(原材料に大豆を含 む)241Kカロリー・一個当たり	¥252

	★ アップルシュトルーデル シナモン風味のリンゴとレーズンの フィリングをスポンジケーキと一緒に さっくりパイに包んで焼き上げまし た。	リンゴレザーク、小麦粉、マー ガリン、卵、グラニュー糖、レーズ ン、カスタードクリーム、杏ジャ ム、コンスターチ、水飴、シナモ ン、塩、乳化剤、酸味料、増粘多 糖類、酸化防止剤(V. C. V. E)、 乳酸Ca、香料、着色料(紅花、紅 麹、加群)、(原材料に乳、大豆を 含む)465Kカロリー/一個当たり	¥336		★ キルシュタッシェン カスタードと大粒のダークチェリーを ぎゅっと詰めたパイ。(まれに果物の 種が入っている場合がございますの で、ご注意ください。)	ターメリック、小麦粉、マーガリン、カ スタードクリーム、杏ジャム、グラニュー 糖、水飴、調整澱粉、塩、シナモン、乳 化剤、増粘剤(アルギン酸Na)、増粘 多糖類、酸味料、酸化防止剤 (V. C. V. E)、香料、着色料(紅 花、紅麹、加群)、(原材料に乳、 大豆を含む) 381Kカロリー /一個当たり	¥336
	★ ロシアンプレッツェル プレッツェルの形に香ばしいロースト アーモンドをトッピングしてアイシング しました。さっくり感があるおいしいリン ゴです。	小麦粉、マーガリン、アーモン ド、杏ジャム、グラニュー糖、水 飴、脱脂粉乳、イースト、シナモ ン、塩、乳化剤、V. C.、香料、酸化 防止剤(V. E)、増粘多糖類、酸 味料、着色料(加群、紅花、紅 麹)、(原材料に大豆を含む) 2 10Kカロリー/一個当たり	¥168		★ シュトロイゼルシュネッケン クッキークランチのようなシュトライゼ ルをトッピング、アイシングをしまし た。シナモンとレーズンがアクセントの シュネッケンシリーズです。	小麦粉、グラニュー糖、マーガ リン、レーズン、杏ジャム、バター、 水飴、脱脂粉乳、イースト、塩、 シナモン、乳化剤、V. C.、増粘多 糖類、酸味料、着色料(紅花、紅 麹)、香料 244Kカロリー/一個当たり	¥168
	★ <b>新製品</b> ヌスエッケン ドイツの焼き菓子の一種です。ヘー ゼルナッツがふんだんに入っており、 チョコレートの風味とナッツがとても マッチします。お食事の後のデザー トや屋のお茶のお供に最適です。	ヘーゼルナッツ、マーガリン、小 麦粉、チョコレート、グラニュー 糖、杏ジャム、卵、香料、乳化剤 (大豆由来)、増粘多糖類、酸味 料(クエン酸、クエン酸Na)、着色 料(紅花、紅麹)、(原材料に乳を 含む) 515Kカロリー/一 個当たり	¥294		<b>新製品</b> アップルベリーナ ベルリンで生まれた揚げパンのベル リーナはとて有名です。ベルリーナ 生地を使った美味しいパンが色々 ありますが、今期は新鮮な林檎 をベルリーナに使いました。	りんご、小麦粉、グラニュー糖、卵、 マーガリン、植物油、イースト、 脱脂粉乳、砂糖、シナモン、塩、 乳化剤、V. C.、酸化防止剤(トコ フェロール、大豆由来)、シリコー ン 206Kカロリー/一 個当たり	¥210
	エートバーレ ターラー 苺をとりあげたドイツのパンです。 ターラーとはドイツの昔のコインの名 前です。円く平らなパンを意味する ときに用いられます。	小麦粉、苺、グラニュー糖、マー ガリン、カスタードクリーム、水 飴、杏ジャム、脱脂粉乳、イース ト、塩、調整澱粉 254Kカロリー/一個当たり	休止中		ショコ ヘルンシェン リンデオリジナルのクロワッサンでチョコ レートペーストを包みました。昔懐 かしいチョコパンの味がします。	チョコワワペースト、小麦粉、マーガ リン、チョコレート、脱脂粉乳、卵、ア ーモンド、イースト、塩、グラニュー 糖、乳化剤(大豆由来)、グリシン、保存剤(ソ ルビン酸)、増粘多糖類、酸味料、香 料、酸化防止剤(V. E)、少糖塩 (Na)、着色料(加群)、V. C 234Kカロリー/個	¥252
	ピアプレッツェル(5個入り) こぼれやすい独特な歯ごたえが 美味しさの特徴。塩味のハーモ ニーはやっぱり大人の味！ビール にぴったりです。	小麦粉、ショートニング、 塩、イースト、脱脂粉乳、 グラニュー糖、乳化剤、 酸化防止剤(トコフェ ロール：大豆由来)、V. C 114Kカロリー/本	¥630				
	ミューズリーロール 白こまやがぼちゃの種、アーモンド、 ナッツをキャラメルで固めた焼き菓子 です。ティータイムやお子様のおや つにもぴったりです。 ※焼き日：月曜日	アーモンドスライス、オートミ ール、向日葵の種、南瓜の種、白ゴ マ、クルミ、レーズン、砂糖、加工 澱粉、乳化剤、増粘剤(ベクチ ン)、着色料(カラメル)、香料、 (原材料に小麦、乳、大豆を含む) 261Kカロリー/一個当たり	¥315		アイアークュールクーヘン 珍しい卵形キュールを使用した口 あたりの軽いパウンドケーキ。香ば しいアーモンドスライスをトッピングし ました。※焼き日：月曜日、金曜日	卵、サラダ油、砂糖、小麦粉、 コンスターチ、アイアークュ ール、アーモンドスライス、水飴、 塩、膨張剤、香料、(原材料の一部 に牛脂を含む) 446Kカロリー/100g	休止中
	★ リンツァートルテ オーストリア・リンツァー地方の焼き 菓子。シナモンの香りたっぷりの生 地に甘酸っぱいラズベリージャムが 上品な甘さです。 ※焼き日：木曜日	小麦粉、ラズベリージャム、バ ター、グラニュー糖、ヘーゼルナツ ツ、卵、杏ジャム、牛乳、シナモ ン、膨張剤、乳化剤(増粘多糖 類)、増粘安定剤(ベクチン、オレ ンジ由来)、酸味料、着色料(紅麹) 398Kカロリー/100g	¥2,310		★ アップルヌスブロー 新鮮なリンゴを生地に練りこみまし た。干しいちじくやレーズン、クルミが たっぷりの焼き菓子です。 ※焼き日：火曜日	りんご、小麦粉、グラ ニュー糖、干し無花果、 クルミ、レーズン、ラム 酒、ココア、コンスター チ、シナモン、塩、膨張剤 265Kカロリー/100g	ホール ¥2310 ミニ ¥1365
	ヌストルテ キャラメル風味のヌガーと、香ばしい 大粒のクルミのフィリング。良質なバ ターの豊かな味わいを楽しめます。 ※焼き日：水曜日	小麦粉、バター、クルミ、 グラニュー糖、粉糖、卵、 牛乳、蜂蜜、香料 514Kカロリー/100g	¥2,520		リンデ・クッキー ドイツのレシピで焼き上げた、フレツ シュバターのサクサククッキー。チェリ ーナッツ、チョコなど、5種類をパックに しました。 ※焼き日：月曜日	小麦粉、バター、粉糖、卵、ヘー ゼルナッツ、アーモンドスライス、 ドレンチェリー、レーズン、ココア、 塩、膨張剤、香料、ミョウバン、酸 味料、着色料(赤102) 228Kカロリー/小パック 456Kカロリー/大パック	大 ¥630 小 ¥315
	ピアシュタンゲル さっくり生地に、キャラウェイシードと 岩塩のトッピング。ビールのスナック や、お菓子にオススメ。 (3本入り) ネット販売はしておりま せん。	小麦粉、ショートニング、卵、塩、 イースト、脱脂粉乳、キャラウェイ シード、グラニュー糖、キャラウェイ パウダー、乳化剤、酸化防止剤 (トコフェロール：大豆由来)、V. C 118Kカロリー/一本	¥252		ツビーバック ラスクのような、サクとした食感で、 ほんのり甘いドイツ菓子。ちょっとお 腹が空いたときにどうぞ。	小麦粉、牛乳、グラ ニュー糖、バター、卵、 イースト、塩、乳化剤、 V. C 294Kカロリー/100g	¥315
	ベルリーナ(カスタード) ドイツの人達に愛され、どこのパン 屋さんでも1年中食べられる揚げ 菓子です。リンデのマイスターから 本場のベルリーナをお届けします。 フィリングには、カスタードクリームを たっぷり詰めました。ネット販売はあり ません。	小麦粉、カスタードクリーム、グラ ニュー糖、卵、マーガリン、植物油 脂、イースト、脱脂粉乳、粉糖、シ ナモン、塩、乳化剤、V. C.、増粘 剤(アルギン酸ナトリウム)、香料、酸化 防止剤(トコフェロール、大豆由来)、シ リコーン、着色料(ベータカロチ ン) 272Kカ ロリー/一個当たり	¥210		ベルリーナ(ラズベリージャム) ドイツの人達に愛され、どこのパン 屋さんでも1年中食べられる揚げ 菓子です。リンデのマイスターから本 場のベルリーナをお届けします。フィ リングには、ラズベリージャムをたっ ぷり詰めました。ネット販売はありませ ん。	小麦粉、ラズベリージャム、グラ ニュー糖、卵、マーガリン、植物油 脂、イースト、脱脂粉乳、粉糖、シ ナモン、塩、乳化剤、V. C.、グ ル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸 化防止剤(トコフェロール、大豆由来)、 シリコーン、着色料(紅麹) 281Kカロリー/一個当たり	¥210
	★ アメリカーナ リンデオリジナルレシピのパウンドケー キです。上品な甘さとおいしさ がこのサイズのケーキの魅力です。ネッ ト販売はありません。 <b>休 止 中</b>	小麦粉、牛乳、グラニュー糖、チョコ レート(乳化剤：大豆由来)、バ ター、卵、塩、水飴、香料、膨張剤 330Kカロリー/一個	休止中				

【ご注文について】①ご注文はお届け日の4日前までに御願います。焼き菓子は焼日に  
ご注意ください。②FAXでのご注文は24時間承ります。③配送料はお客様のご負担  
となりますが、弊社のサービスとして税込2625円(一部商品を除く)以上のお買い上げの  
場合は、弊社が525円までの配送料を負担いたします。④上記商品の取扱、価格、及び  
包装、原材料は予告なく中止、または変更する場合があります。⑤青の星印はクール便  
対象商品です。6月1日より9月末をクール便の目安としています。

【お問い合わせ】ドイツパンの店ベッカライカフェ・リンデ  
〒181-0013 東京都三鷹市下連雀6-1-7  
工房・配送センター  
電話(0422-40-9927)FAX(0422-76-4581)  
インターネットショッピング <http://www.lindtraud.com> 平  
成21年6月30日改定