

	リンツアートルテ オーストリア・リンツァー地方の焼き菓子。シナモンの香りがたっぴ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、ヘーゼルナッツ、卵、杏ジャム、牛乳、シナモン、膨張剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤(ベクチン、オレンジ由来)、酸味料、着色料(紅麹) 362Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳・卵・オレンジ	¥2,916		アップルヌスブロート 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、クルミがたっぴりの焼き菓子です。 ※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、塩、シナモン、膨張剤 258Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・リンゴ・クルミ	ホール ¥3,132 ハーフ ¥1,566
	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 466Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳・卵・クルミ	¥3,132		丸いアップルヌスブロート 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、クルミがたっぴりの焼き菓子です。 ※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、塩、シナモン、膨張剤 258Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・リンゴ・クルミ	¥1,350
	ピアブレッツェル(5個入り) こぼしい香りと独特な歯ごたえが美味しさの特徴。塩味のハーモニーはちょっぴり大人の味！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)、V. C 115Kカロリー/1個 【アレルゲン】小麦・乳	¥810		リンデ・クッキー ドイツのレシピで焼き上げた、フレッシュバターのサククリクッキー。クランベリー、ナッツ、チョコマーブルなど、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、クランベリー、レーズン、ココア、塩、膨張剤、香料 232Kカロリー/1袋 【アレルゲン】小麦・乳・卵・アーモンド	¥405
	バウムクーヘン ドイツの有名なお菓子であるバウムクーヘン。リンデのバウムクーヘンは平らに重ねて作ります。美味しさは抜群です。	卵、杏ジャム、グラニュー糖、バター、小麦粉、アーモンドペースト、コンスターチ、チョコレート、水飴、洋酒、乳化剤、膨張剤、増粘多糖類、酸味料、香料、ソルビトール、着色料(紅花・紅麹)、(原材料に大豆を含む) 344Kカロリー/1個 【アレルゲン】小麦・乳・卵・大豆・アーモンド、オレンジ	¥432		ミューズリーゲル 白ごまやかぼちゃの種、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、オートミール、向日葵の種、南瓜の種、白ごま、クルミ、レーズン、砂糖、水飴、加工油脂、全乳粉、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) 233Kカロリー/1個当たり 【アレルゲン】小麦・乳・クルミ・大豆・ゴマ・アーモンド	¥432
	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、グラニュー糖、小麦粉、チョコレート、卵、杏ジャム、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料、増粘多糖類、酸味料、着色料(紅花・紅麹)、(原材料に乳を含む) 478Kカロリー/1個 【アレルゲン】小麦・乳・卵・大豆	¥432		ピアシュタンゲル さつくり生地に、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)、V. C 113Kカロリー/1個 【アレルゲン】小麦・乳・卵	¥378
	クリストシュトーレン 最もポピュラーなシュトーレンです。ラム酒漬したレーズン、オレンジピール、レモンピール、アーモンドを練りこみ風味を増しております。	小麦粉、サルタナレーズン、バター、牛乳、グラニュー糖、ラム酒、オレンジピール、レモンピール、アーモンド、イースト、粉糖、アーモンドペースト、塩、香料、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩) 370Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳・オレンジ・アーモンド・大豆	220g ¥1296 400g ¥1998 750g ¥3748 (10月～12月)		フォルコンシュトーレン ラム酒漬した、レーズン、ヘーゼルナッツ、アーモンドホールを小麦全粒粉の生地に練り込んだ、大人のシュトーレンです。	小麦粗挽全粒粉、サルタナレーズン、バター、ラム酒、グラニュー糖、ヘーゼルナッツ、アーモンド、オレンジピール、レモンピール、イースト、粉糖、塩、香料、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩) 348Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳・オレンジ・アーモンド・大豆	400g ¥1998 750g ¥3748 (10月～12月)
	モンシュトーレン 黒ケシの種できれいな模様になりました。このシュトーレンはラム酒を使っておりません。	小麦粉、牛乳、バター、グラニュー糖、黒ケシ、粉糖、イースト、アーモンド、アーモンドペースト、塩、香料 377Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳・アーモンド・大豆	400g ¥1998 750g ¥3748 (12月)				

【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留意ください。②FAXでのご注文は24時間承ります。③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。④青の星印はクール便対象商品です。7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
<https://www.lindtraud.com>

◎保存方法

ライ麦パンを1週間以上保存する場合は、全部をカットせずに必要な分をスライスしてから冷凍してください。冷凍したライ麦パンは、1ヶ月以上持ちますので安心してお召しあがりになれます。1週間以内に召し上がる場合は、気候や保管場所にもよりますが、ビニール袋よりも紙袋に入れると通気性が良く長持ちします。ただし小麦のパンにつきましても、冷蔵庫または常温でも、1、2日を目安にお召し上がり下さい。(※高温、多湿での保存は避けてください。)

ライ麦パンの賞味期限の目安

夏季：常温3日

冬季：常温4日