

写真	商品名	原材料	税込 価格	写真	商品名	原材料	税込 価格
	ロッ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 189Kカロリー・100g 【アレルゲン】小麦	¥584		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 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、フロセステーズ(乳化 剤、セルロース)、向日葵の 種、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 241 Kカロリー・100g 【アレルゲン】小麦・乳	¥648 (6月～ 9月休 止)
	ロッゲンザフトブロート ライ麦粉100%。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 185Kカロリー・100g 【アレルゲン】小麦	¥584		ミュンヘンランドブロート 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。 (月曜日限定商品)	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 210Kカロリー・100g 【アレルゲン】小麦	¥584
	マンデルロッゲンフォルコンブ ローテ リンデで人気の100%全粒粉 ライ麦パン ロッゲンフォルコ ンに、アーモンドの粒、くる み、そしてココアを加えて大 変食べやすくなりました。	ライ麦粗挽全粒粉、アー モンド、ライ麦全粒粉、ク ルミ、ココア、塩、ライ麦 粉、イースト、作業工 程上小麦粉を含む。 258Kカロリー・100g 【アレルゲン】 くるみ・小麦・アーモンド	¥648		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、大豆、ライ麦粗挽全粒粉、ライ 押し麦、向日葵の種、オートミ ール、コーングリッツ、南瓜の種、黒 ゴマ、脱脂粉乳、白ゴマ、イース ト、塩、ライ麦粉 243Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦・乳・大豆・ごま	¥648 (6月～ 9月休 止)
	ワリザブロート 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 200Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥584		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、更にヘーゼルナッツ 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、レーズン、白ゴ マ、干し無花果、プルーン、ヘー 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、アニス、酸化防止剤(ト コフェロール)、シリコン、(原材 料に豚脂を含む) 308Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦・ごま・豚脂	¥648
	ロッゲンブロート コサッケンブロートと同じ生 地で酸味が強く、やや固め のパン。オープンサンドでジャ ムとバターがよくあいます。	ライ麦粉、小麦粉、イ ースト、塩、ライ麦全粒粉 206Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥584		ハウエルンブロート 酸味が弱く、中身はふっつら 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 ざいませぬ。	小麦粉、ライ麦粉、 イースト、塩、ライ麦全 粒粉 214Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥584
	コサッケンブロート 各シチューやスープにおすす め。ローストビーフや焼肉と 野菜のサンドなど、お肉料 理によく合い、赤ワインとの 相性がよく、ディナーにお勧 めのライ麦パン。	ライ麦粉、小麦粉、イ ースト、塩、ライ麦全 粒粉 209Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥584		ゾンネンブルームブロート 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 285Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥648
	キューメルロッゲンブロート キャラウェイシード(ドイツ語 でキューメル)と香料をたっぷり 含んだライ麦70%のリン デライ麦パンです。	ライ麦全粒粉、小麦粉、 イースト、塩、キャラウ エイパウダー、キャラウ エイシード、ライ麦粉、シナモ ン、アニス 208Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥648		ヌスブロート 香ばしいヘーゼルナッツとク ルミがたくさん練りこまれたラ 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、 ヘーゼルナッツ、ク ルミ、イースト、塩、ライ 麦全粒粉 293Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦・くるみ	¥843
	ロッゲンミッシュブロート ドイツで好まれる伝統的ライ 麦パン。酸味とライ麦がほ どよい割合で含まれていま す。ドイツの食卓では日常 的に出てくるライ麦パンのひ とつです。	ライ麦粉、小麦粉、 イースト、塩、ライ麦全 粒粉 205Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥584		ドライコーンブロート 3つの穀物(小麦、ライ麦、 オートミール(燕麦))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。 (日曜日限定商品)	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 224Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦・ごま	¥648
	ミューズリーブロート 穀物(オートミール、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、クルミ、白ゴマ、 オートミール、向日葵の種、 イースト、黒ゴマ、塩、ライ 押し麦 239Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦・くるみ・ごま	¥648		ネッツブロート 生地に水分がたっぷり含まれ もっちりとした歯ごたえのあるラ イ麦パン。容量は800g。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 いませぬ。	小麦粉、ライ麦粉、 イースト、塩、ライ麦全 粒粉 197Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥648
	ハルブバイスブロート 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 203Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥584		カルトフェルブロート じゃがいもを練りこんだラ イ麦パン。素朴な香りと、き めの細かい生地ですが、しっ かりした食べごたえのあるお 食事向けのパンです。	小麦粉、牛乳、ライ麦粉、 粉末馬鈴薯(乳化剤)、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 201Kカロリー・100g 【アレルゲン】小麦・乳	¥584
	ツピーベルブロート 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。 (土曜日限定商品)	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 232Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦	¥648		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フお 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 221Kカロリー・100g 【アレルゲン】 小麦・乳	¥465