

写真	商品名	原材料	税込価格	写真	商品名	原材料	税込価格
	ロッケ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 【アレルギー表示】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 258 Kカロリー・100g【アレルギー表示】小麦・乳	¥648 (6月～9月休止)
	ロッケンザフトブロート 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 190Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 193Kカロリー・100g 【アレルギー表示】小麦	¥584
	マンデルロッケンフォルコンブロート リンデで人気の100%全粒粉ライ麦パン。ロッケンフォルコンに、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 【アレルギー表示】くるみ、小麦	¥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 214Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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。菌ごたえがあり、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 【アレルギー表示】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、ブルーベリー、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、ブルーベリー、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) 278Kカロリー・100g 【アレルギー表示】小麦・ごま・豚脂	¥648
	ロッケンブロート 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 【アレルギー表示】小麦	¥584		ハウエルンブロート 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ありません。	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 214Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 206Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 291Kカロリー・100g 【アレルギー表示】小麦	¥648
	キューメルロッケンブロート 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、キャラウェイパウダー、キャラウェイシード、ライ麦粉、シナモン、アニス 193Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 304Kカロリー・100g 【アレルギー表示】小麦・くるみ	¥843
	ロッケ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で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 208Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 229Kカロリー・100g 【アレルギー表示】小麦・ごま	¥648
	ミュズリーブロート 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 221Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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菌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ありません。	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 202Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 207Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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、しつ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 236Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 243Kカロリー・100g 【アレルギー表示】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 224Kカロリー・100g 【アレルギー表示】小麦・乳	¥465

 ライ麦25%	ピアブロー ブローの上部にビールで仕込んだライ麦の生地をトッピング。きめの細かい、やわらかな生地ですが、しっかりと食べ応えのあるパンです。	小麦粉、ライ麦粉、ビール、ライ麦全粒粉、イースト、粉末馬鈴薯、塩、乳化剤、ピロリン酸Na、クエン酸 <b>214Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦	¥584 夏季限定	 ライ麦15%	パウアンシュタンゲ ドイツの田舎で食べられている食事用のパンです。このパンはバターミルクを使って味を上げています。このバターミルクは牛乳からバターを作るときに生成されるものでまさにミルクの風味を強めます。 <b>(金曜日限定商品)</b>	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、生乳 <b>210Kカロリー/100g</b> 【アレルギー表示】小麦・乳	¥648
 ライ麦25%	ラインサメンブロー 珍しい亜麻の実とライ全粒粉を使ったライ麦パン。亜麻の香ばしさがスモークチキンのサンドにピッタリです。 <b>(木曜日限定商品)</b>	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 <b>245Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦	¥767		マンデルケルネブロー アーモンドの食感と国産小麦全粒粉からくるソフトな食感がからみあったリッチなブローです。人参と小麦が特に合います。ブローの外側もたっぷりアーモンドが塗られています。重量は600g。ミニは200g。 <b>(火曜日限定商品)</b>	小麦粉、アーモンド、国産小麦全粒粉、人参、イースト、塩 <b>263Kカロリー/100g</b> 【アレルギー表示】小麦	ホール ¥1080 ミニ¥411 (6~9月 休止)
 ライ麦20%	パナーネブロー バナナを生地に練り込んだ、軽い甘さのライ麦パン。クランベリー入り。	小麦粉、ドライバナナ、ライ麦全粒粉、生バナナ、クランベリー、ライ麦粉、パン酵母、塩、ショートニング、グラニュー糖、乳化剤、酸化防止剤(亜硫酸塩、トコフェロール、V.C.) <b>207Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦・バナナ	¥540		ヴァイツェンフォルコンブロー 石臼で挽いた小麦全粒粉と、国産小麦シリアル、小麦全粒粉100%なのに、とてもソフトで食べやすいブローです。	小麦粗挽全粒粉、国産小麦全粒粉、イースト、塩、乳化剤、V.C. <b>184Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦	¥584
 ライ麦20%	キューピスススティコブロー 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あいます。	小麦粉、南瓜、ライ麦粉、南瓜の種、イースト、白ゴマ、塩、ライ麦全粒粉 <b>238Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦・ごま	¥648		フルヒテブロー レーズンとオレンジピールの香りと甘さがお子様に人気です。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。 <b>(水曜日限定商品)</b>	小麦粉、牛乳、レーズン、バター、オレンジフィンガ(伊予カン、ネー小麦オレンジ、パレンシアオレンジ)、グラニュー糖、卵、イースト、塩、香料、洋酒、酸味料、乳化剤、V.C. <b>302Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦・乳・卵・オレンジ	¥756
 ライ麦20%	イクサブロー 「えごま」を地方によっては、「イクサ」と呼びます。「イクサ」の実を練り込んだライ麦20%の柔らかいライ麦パン。	小麦粉、ライ麦全粒粉、いぐさ、ライ麦粉、イースト、塩、ショートニング、グラニュー糖、乳化剤、V.C、酸化防止剤(トコフェロール) <b>221Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦	¥692 夏季限定		キューピスブロー 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. <b>249Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦・乳・卵	¥324
 ライ麦17%	ゲンマイブロー ライ麦全粒粉が入った、玄米パンです。砂糖は一切使用していません。	小麦粉、玄米(食用植物油、醸造酢)、ライ麦全粒粉、ライ麦粉、酵母、塩、イーストフード、乳化剤、増粘剤(ゲアガム)、V.C. <b>213Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦・大豆	¥540		バケット 外はパリッと中は真っ白ふっくら。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. <b>223Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦	¥303
 ライ麦52%	ロッゲンブローティエン(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。キャラウェ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. <b>179Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦	¥173		エビ 外はパリッと中は真っ白ふっくら。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. <b>223Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】小麦	¥303
 ライ麦30%	ミューズリーブローティエン ヘーゼルナッツやクルミを始めさまざまな穀類が入っています。ドイツでは昔から食べられているライ麦パンです。	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、白ゴマ、オートミール、向日葵の種、黒ゴマ、ライ麦全粒粉 <b>314Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦・くるみ・ごま	¥227		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。香ばしい香りや独特な歯ごたえ、美味しいお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)、シリコン、増粘剤(ゲアガム)、乳化剤、イーストフード、V.C。(原材料に豚脂、大豆を含む) <b>147Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦・大豆	¥152
 ライ麦25%	ミューズリーバッケン 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、レーズン、ライ押し麦、ライ麦全粒粉、ライ麦粗挽全粒粉、クルミ、向日葵の種、白ゴマ、ライ麦粉、蜂蜜、ショートニング、イースト、塩、オートミール、黒ゴマ、塩、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール、V.C.) <b>210Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦・くるみ・ごま・大豆	¥260		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、塩、イースト、ショートニング、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール)、V.C. <b>165Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦・大豆	¥152
 ライ麦25%	モルゲンブローティエン 名前から朝食のパンとしては最適ですが、もちろん昼食や夕食にもお料理にぴったりのライ麦パンです。お一つ80gです。	小麦粉、ライ麦全粒粉、脱脂粉乳、グラニュー糖、バター、ライ麦粉、イースト、塩、イーストフード、乳化剤、増粘剤(ゲアガム) V.C. <b>191Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦、乳、大豆	¥125		ラオゲンクロワッサン サクッと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、卵、イースト、白ゴマ、塩、グラニュー糖、乳化剤、V.C. <b>166Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦・乳・卵・ごま	¥173
 ライ麦25%	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. <b>231Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦	¥173		バタークロワッサン ドイツ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. <b>165Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】小麦・乳・卵	¥173



	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、ふっくら生地。あたためてお召し上がりください。	小麦粉、ナチュラルチーズ、イースト、ショートニング、塩、セルロース、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール)、V. C 149Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦・乳・大豆	¥152		パニラブレッツェル シナモン風味の生地を、ブ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、杏ジャム、砂糖、水飴、脱脂粉乳、イースト、塩、シナモン、乳化剤、V. C、香料、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na)、酸化防止剤(V. E)、増粘多糖類、酸味料、着色料(カロチン、紅花、紅麹)、214Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】小麦・乳	¥260
	パーティーシュタンゲ 人気のブ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)、シリコン、増粘剤(グァーガム)、セルロース、乳化剤、イーストフード、V. C、(原材料に豚脂、大豆を含む) ※トッピング(白ごま、黒けし、白けし、向日葵の種、チーズ)、161 K~186Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦・乳・大豆・ごま・乳(チーズ)	¥152		アッフェルベルリーナ 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、今回は新鮮な林檎をベルリーナに使いました。	小麦粉、リンゴ、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、塩、シナモン、イーストフード、乳化剤、V. C、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコン、増粘剤(グァーガム)、(原材料の一部に大豆を含む) 206Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・りんご・大豆	¥216
	ミツチエレ バター香りのドイツ風テブルロール。おちゃめな形と、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・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦・卵・乳	¥152		ベルリーナ(カスタード) ドイツの人達に愛され、どこかのパン屋さんでも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、イースト、脱脂粉乳、砂糖、塩、シナモン、イーストフード、乳化剤、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na、グァーガム)、香料、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコン、着色料(カロチン)、V. C、(原材料の一部に大豆を含む) 272Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・大豆	¥216
	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)、V. C ※トッピング(黒けし、白けし、白ごま、ひまわり) 黒けし 175Kカロリー 白ごま 176Kカロリー 白ごま 184Kカロリー ひまわり 199Kカロリー 【アレルギー表示】小麦・ごま・大豆	¥152		ベルリーナ(ラズベリージャム) ドイツの人達に愛され、どこかのパン屋さんでも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、イースト、脱脂粉乳、砂糖、塩、シナモン、イーストフード、乳化剤、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na、グァーガム)、香料、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコン、着色料(カロチン)、V. C、(原材料の一部に大豆を含む) 281Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・大豆	¥216
	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)、V. C 165Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦・大豆	¥152		ヌスシュネッケン ヌスフィリング(クルミ、ヘーゼルナッツ)を巻き込みました。ちょっとピターで独特な甘さが特徴です。	小麦粉、油脂、砂糖、杏ジャム、水飴、クルミ、カスタードクリーム、ヘーゼルナッツ、脱脂粉乳、イースト、塩、シナモン、香料、乳化剤、V. C、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na)、増粘多糖類、酸味料、着色料(カロチン、紅花、紅麹)、260Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】小麦・乳・くるみ	¥216
	ケーゼツビーベルベーコン スモークベーコンとオニオンソテーの上になっぴりチーズをトッピングして焼き上げました。あたためてお召し上がりください。	小麦粉、ナチュラルチーズ、ベーコン、玉葱、バター、脱脂粉乳、イースト、塩、グラニュー糖、セルロース、乳化剤、香料、酸化防止剤(V. C)、発色剤、(亜硝酸Na・硝酸K)ヒタミンB1、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に豚肉を含む) 219Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】小麦・乳、豚肉	¥260		★ カイザークラゲン クラゲンとは襟をドイツ語で意味し、その皇帝の襟をチョコレートの一部コーティングで表しました。デニッシュ生地の中には、クリームなチョコレートが入っています。コーヒーや紅茶のお供にぴったり合います。	小麦粉、チョコブラウペースト、マーガリン、チョコレート、砂糖、脱脂粉乳、イースト、塩、加工澱粉、乳化剤、香料、カラメル色素、増粘多糖類、保存料、(ルビン酸)、酸味料、V. C、リン酸塩(Na)、(原材料に卵・大豆を含む) 326Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】小麦・乳・卵・大豆	¥216
	ベーコンブリュージェル ベーコンがたっぷり入ったブリュージェル。軽めのお食事パンとして人気です。	小麦粉、ベーコン、塩、イースト、白ごま、乳化剤、香料、酸化防止剤(V. C)、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na・硝酸K)、ヒタミンB1、リン酸塩(Na)(原材料の一部に豚肉を含む) V. C 205Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】小麦・豚肉・ごま	¥195		モーンシュネッケン モー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、杏ジャム、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、着色料(紅花、紅麹) 223Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】 小麦・乳・卵	¥173
	ブリュージェル 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・1個当たり 【アレルギー表示】 小麦	¥152		ロシアンブレッツェル ブ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。さっぱり感があるおいしいパンです。	小麦粉、マーガリン、アーモンド、グラニュー糖、杏ジャム、水飴、脱脂粉乳、イースト、塩、シナモン、乳化剤、V. C、香料、増粘多糖類、酸味料、着色料(紅花、紅麹) 165Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】 小麦・乳	¥173
	アッフェルシュトルーデル 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ぱりパイに包んで焼き上げました。	リンゴペースト、小麦、油脂、卵、砂糖、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、塩、シナモン、酸味料、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na)、増粘多糖類、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca、香料、着色料(カロチン、紅花、紅麹)、(原材料に乳) 341Kカロリー・1個当たり 【アレルギー表示】 りんご、小麦、乳、卵	¥368		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ロ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 197Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】 小麦・乳	¥173
	キルシュタッセン カスタードと大粒のダークチェリーをぎゅぎゅ詰めしたパイ。(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。)	ダーチリー、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、塩、水飴、シナモン、調整澱粉、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na)、増粘多糖類、酸味料、香料、着色料(カロチン、紅花、紅麹) 283Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】小麦・乳	¥346		フラクスピッケル 卵のあまい香りがほんのりするパン。食感はメロンパンに似て、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 209Kカロリー・1個当たり【アレルギー表示】 小麦・乳・卵	¥173

	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、ヘーゼルナッツ、卵、杏ジャム、牛乳、シナモン、膨張剤、増粘剤(ペクチン)、オレンジ由来、酸味料、着色料(紅麹) <b>398Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・オレンジ	¥2,376		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、コーンスターチ、塩、シナモン、膨張剤 <b>258Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】 小麦・りんご・クルミ	ホール ¥2592 HALF ¥1296
	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 <b>514Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・クルミ	¥2,592		アップルブロート 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、コーンスターチ、塩、シナモン、膨張剤 <b>258Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】 小麦・りんご・クルミ	¥1,080
	ピアプレッツェル(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 <b>114Kカロリー/1個当たり</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・大豆	¥648		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 <b>228Kカロリー・1パック</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵	¥324
	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、コーンスターチ、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) <b>248Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・大豆	¥368		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(ペクチン)、着色料(カラメル)、香料、(原材料に小麦、乳、大豆を含む) <b>236Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・クルミ・大豆・ごま	¥346
	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) <b>385Kカロリー・1個当たり</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・大豆	¥335		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 <b>118Kカロリー・1本</b> 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・大豆	¥260
	クリストシュトレーン 最もポピュラーなシュトレーンです。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) <b>270Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】 小麦、乳、オレンジ	220g ¥1188 400g ¥1600 750g ¥3000 (10月～12月)		フォルコンシュトレーン 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、大人のシュトレーンです。	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) <b>280Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】 小麦、乳、オレンジ	400g ¥750 750g ¥3000 (10月～12月)
	モンシュトレーン 黒ケシの種できれいな模様になりました。このシュトレー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 <b>302Kカロリー・100g</b> 【アレルギー表示】 小麦、乳	400g ¥1600 750g ¥3000 (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。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>

### ◎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、あるいはブロックに切っ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は、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1日 冷蔵庫3日

冬季: 常温3日 冷蔵庫5日