

	リンツアートルテ オーストリア・リンツアー地方の焼き菓子。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) 398Kカロリー・100g 【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 258Kカロリー・100g 【アレルギー表示】 小麦・りんご・クルミ	ホール ¥2592 ハーフ ¥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 514Kカロリー・100g 【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 258Kカロリー・100g 【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 114Kカロリー/1個当たり 【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 228Kカロリー・1パック 【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) 248Kカロリー・1個当たり 【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) 236Kカロリー・1個当たり 【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) 385Kカロリー・1個当たり 【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 118Kカロリー・1本 【アレルギー表示】 小麦・乳・卵・大豆	¥260
	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) 270Kカロリー・100g 【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) 280Kカロリー・100g 【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 302Kカロリー・100g 【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いただけます。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