

	<p>ケーゼバッケン カイザーの生地、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、ふつらの生地。あたためてお召し上がりください。</p>	<p>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 167Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・乳</p>		<p>アップェルベルリーナ ベルリンで生まれた揚げパンのベルリーナはとも有名です。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。</p>	<p>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、粉糖、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(ゲアガム)、(原材料の一部に大豆を含む) 238Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・乳・卵・リンゴ・大豆</p>
	<p>パーティーシュタンゲ 人気のプレッツェル生地ひまわり、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。</p>	<p>小麦粉、マーガリン、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)、セルロース、乳化剤、イーストフード、V. C、(原材料に大豆、乳成分を含む) ※トッピング(白ごま、黒けし、白けし、向日葵の種、チーズ)、 166K~184Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・大豆・ゴマ・乳</p>		<p>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。</p>	<p>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、粉糖、塩、シナモン、イーストフード、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコン、着色料(紅麹)、増粘剤(ゲアガム)、V. C、(原材料の一部に大豆を含む) 279Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆</p>
	<p>ミツエレ パターの香りのドイツ風テーパーロール。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。</p>	<p>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 174Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・卵・乳</p>		<p>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。ちよつとピターで独特な甘さが特徴です。</p>	<p>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、) 251Kカロリー/1個【アレルギー】 小麦・乳・卵・クルミ</p>
	<p>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。</p>	<p>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181Kカロリー/1個 白けし181Kカロリー/1個 白ごま184Kカロリー/1個 ひまわり199Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・ゴマ</p>		<p>★ 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、クリーミー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。</p>	<p>小麦粉、チョコワワーベスト、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、(ソルビン酸)、酸味料、V. C、リン酸塩(Na)、(原材料に卵・大豆を含む) 321Kカロリー/1個【アレルギー】 小麦・乳・卵・大豆</p>
	<p>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。</p>	<p>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 164Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦</p>		<p>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。</p>	<p>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) 221Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・乳・卵</p>
	<p>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。あたためてお召し上がりください。</p>	<p>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、香辛料、酸化防止剤(V. C)、発色剤、(亜硝酸Na・硝酸K)ビタミンB1、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に豚肉を含む) 243Kカロリー/1個【アレルギー】小麦・乳・豚肉</p>		<p>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パンです。</p>	<p>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、着色料(紅花、紅麹) 233Kカロリー/1個【アレルギー】小麦・乳・アーモンド</p>
	<p>ベーコンブリューゲル 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ューゲル。軽めのお食事パンとして人気です。</p>	<p>小麦粉、ベーコン、塩、イースト、白ごま、乳化剤、香辛料、酸化防止剤(V. C)、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na・硝酸K)、ビタミンB1、リン酸塩(Na)(原材料の一部に豚肉含む) V. C 218Kカロリー/1個【アレルギー】小麦・ゴマ・豚肉</p>		<p>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。</p>	<p>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 243Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳</p>
	<p>ブリューゲル 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。</p>	<p>小麦粉、塩、イースト、キャラウェイシード、乳化剤、V. C 175Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦</p>		<p>フラクスビッケル 卵のあまい香りがほんのりするパン。食感メロンパンに似て、お子様に人気です。</p>	<p>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 207Kカロリー/1個【アレルギー】 小麦・乳・卵</p>
	<p>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、中はふつらやわらかく、シチューによくあいます。</p>	<p>小麦粉、イースト、塩、乳化剤、V. C 224Kカロリー/100g 【アレルギー】 小麦</p>		<p>アップェルシュトルーデル シナモン風味のリング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。</p>	<p>リングブレザーブ、小麦、油脂、卵、砂糖、レーズン、カスタードクリーム、杏ジャム、コーンスターチ、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) 358Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳・卵・リンゴ</p>
	<p>パタークワッサン ドイツパンにもク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。</p>	<p>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 161Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・乳・卵</p>		<p>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ぎゅ詰めたパイ。(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。)</p>	<p>ダークチェリー、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) 281Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳・卵</p>