

	リンツァートルテ 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ぶ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：月曜日	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(ペクチン・オレシジ由来)、酸味料、着色料(紅麹) 362Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・卵・オレシジ			アップェルヌスブロー 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、クルミがたっぶりの焼き菓子です。 ※焼き日：水曜日	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】小麦・リンゴ・クルミ	
	ヌストルテ カ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：火曜日	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 【アレルギー】小麦・乳・卵・クルミ			丸いアップェルヌスブロー 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、クルミがたっぶりの焼き菓子です。 ※焼き日：水曜日	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】小麦・リンゴ・クルミ	
	ピアブレツツェル(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びり大人の味！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 【アレルギー】小麦・乳			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。	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 【アレルギー】小麦・乳・卵・アーモンド	
	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) 344Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆・アーモンド、オレシジ			ミューズリー・ゲル 白ごまやかぼちゃの種、アーモンド、ナッツをカ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。	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) 33Kカロリー/1個当たり 【アレルギー】小麦・乳・クルミ・大豆・ゴマ・アーモンド	2 休止中
	ヌスエッケン ドイツの焼き菓子的一种です。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 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆			ピアシュタンゲル さくくり生地に、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、お菓子にオススメです。 (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 【アレルギー】小麦・乳・卵	休止中
	クリストシュトール 最もポピュラーなシュトールです。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 【アレルギー】小麦・乳・オレシジ・アーモンド			フォルコンシュトール 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、大人のシュトールです。	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 【アレルギー】小麦・乳・オレシジ・アーモンド	
	モーンシュトール 黒ケシの種できれいな模様にししました。このシュトールはラム酒を使っております。	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 【アレルギー】小麦・乳・アーモンド・オレシジ					
【ご注文について】①ご注文はお届け日の4日前までに御願ひします。焼菓子は焼日にご注意ください。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

ライ麦パンを保存する場合は、スライスしてから冷凍庫での保存をお勧めしています。冷凍したライ麦パンは、4週間持ちます。冷凍したライ麦パンをお召し上がりになる時は、オーブントースターで軽く温めると美味しくお召し上がり頂けます。
(※高温、多湿での保存は避けて涼しいところで保管してください。)

ライ麦パンの賞味期限の目安
(お買い上げの日から)

夏季:常温3日

冬季:常温4日