

	<p>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、今回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、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)、シリコーン、増粘剤(ゲアガム) 240K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。</p>	<p>小麦粉、マーガリン、イースト、塩/セルロース、増粘剤(ゲアガム)、乳化剤、イーストフード、V. C、※トッピング(白ごま、黒けし、白けし、向日葵の種、チーズ)、黒ケシ196Kカロリー/1個 白ケシ196Kカロリー/1個 白ごま213Kカロリー/1個 ひまわり220Kカロリー/1個 チーズ219Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・大豆・ゴマ・乳</p>		<p>ラズベリーベルリーナ 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。</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)、シリコーン、着色料(紅麹)、増粘剤(ゲアガム)、V. C 249Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆</p>
	<p>ミツチエレ バター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 171K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。ちよっ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、増粘多糖類、酸味料、pH調整剤、着色料(カラメル、紅花黄、紅麹) 245K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191Kカロリー/1個 白けし191Kカロリー/1個 白ごま207Kカロリー/1個 ひまわり226K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、チョコレート、砂糖、脱脂粉乳、イースト、塩/加工濃粉、乳化剤、ソルビトール、香料、pH調整剤、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、V. C、リン酸塩(Na) 317K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 168K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、pH調整剤、着色料(紅花黄、紅麹) 205K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) 243Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳、豚肉</p>		<p>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、酸味料、pH調整剤、着色料(紅花黄、紅麹) 213K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)、発色剤(亜硝酸Na・硝酸K)、ビタミンB1、リン酸塩(Na) 209K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、pH調整剤、着色料(紅花黄、紅麹)、香料 285K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 171K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、中はふつからやわらかく、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 221Kカロリー/100g 【アレルギー】 小麦</p>		<p>アッフ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、小麦粉、マーガリン、卵、砂糖、レーズン、カスタードクリーム、杏ジャム、水飴、塩、シナモン/酸味料、増粘多糖類、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca、香料、着色料(カラメル、紅花黄、紅麹)、pH調整剤 267Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・卵・リンゴ</p>
	<p>ダーククワッサン 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 162Kカロリー/1個 【アレルギー】 小麦・乳・卵</p>		<p>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っしり詰めたパイ。(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/増粘多糖類、酸味料、香料、着色料(カラメル、紅花黄、紅麹)、pH調整剤 263Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳・卵</p>