

	<p>リンツアートルテ オーストリア・リンツ地方の焼き菓子。シナモンの香り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：月曜日</p>	<p>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、杏仁、加工乳、シナモン/膨張剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤(ペクチン)、酸味料、着色料(紅糖)、クエン酸K 354Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・卵・オレンジ</p>		<p>アップルヌスブロード 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：水曜日</p>	<p>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、コンスターチ、塩、シナモン/膨張剤、香料、カラメル色素 260Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・リンゴ・クルミ</p>		
	<p>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。良質なバターの豊かな味わいを楽しめます。 ※焼き日：火曜日 ※蜂蜜を使用していますので乳幼児に与えないようにしてください。</p>	<p>小麦粉、バター、クルミ、グラニュー糖、粉糖、卵、加工乳、蜂蜜/香料 472Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・卵・クルミ</p>		<p>丸いアップルヌスブロード 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：水曜日</p>	<p>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、コンスターチ、塩、シナモン/膨張剤、香料、カラメル色素 260Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・リンゴ・クルミ</p>		
	<p>ピアブレッツェル(5個入り) こぼし香りと独特な歯ごたえが美味しさの特徴。塩味のハーモニはちよびり大人の味！ビールにぴったりです。</p>	<p>小麦粉、ショートニング、岩塩、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</p>		<p>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。</p>	<p>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</p>		
	<p>★ 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。</p>	<p>卵、杏仁、グラニュー糖、バター、小麦粉、アーモンドペースト、コンスターチ、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、pH調整剤、着色料(紅花黄・紅糖) 349Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆・アーモンド、オレンジ</p>		<p>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。ティータムやお子様のおやつにもぴったりです。</p>	<p>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)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</p>	<p>休止中</p>	
	<p>★ 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お茶のお供に最適です。</p>	<p>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、杏仁、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料、増粘多糖類、酸味料、pH調整剤、着色料(紅花黄・紅糖) 503Kカロリー/1個 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆</p>		<p>ピアシュタンゲル さっくり生地に、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。</p>	<p>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</p>	<p>休止中</p>	
	<p>クリストシュトール 最もポピュラーなシュトールンです。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。</p>	<p>小麦粉、レーズン、バター、加工乳、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、カラメル色素、乳化剤、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩) 371Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・オレンジ・アーモンド</p>		<p>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、大人のシュトールンです。</p>	<p>小麦粗挽全粒粉、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、カラメル色素、乳化剤、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩) 350Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・オレンジ・アーモンド</p>		
	<p>moonシュトール 黒ケシの種できれいな模様にししました。このシュトールンはラム酒を使っておりません。</p>	<p>小麦粉、加工乳、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、乳化剤 371Kカロリー/100g 【アレルギー】小麦・乳・アーモンド・オレンジ</p>					
<p>[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。7月1日より9月末をクール便の目安としています。</p>					<p>[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</p>		

◎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