

写真	商品名	原材料	税込価格	写真	商品名	原材料	税込価格
	ロッケンフォルコンブロート お客さまのご要望にお答えしてリンデオリジナルのライ麦全粒粉のブロートをまたご提供いたします。	ライ麦粗挽全粒粉、ライ麦全粒粉、塩、イースト、ライ麦粉、作業工程上小麦粉を含む 189Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682		アルペンブロートは、南ドイツ、スイス地方で有名なライ麦パンです。非常に豊富な種が含まれております。チーズをライ麦に混ぜて食べやすく工夫しております。	小麦粉、ライ麦粉、南瓜の種、プロセスチーズ(乳化剤、セルロース)、向日葵の種、ライ麦粗挽全粒粉、オートミール、イースト、塩、ライ麦全粒粉 241Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳	853 (6月～9月休止)
	ロッケンザフトブロート ライ麦粉100%。中身も皮部もやわらかく、しっとりしています。	ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉、作業工程上小麦粉を含む 185Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682		ミュンヘンランドブロート 名前通り南ドイツで食べられているライ麦パンです。オート麦を生地に入れたライ麦パン。 (月曜日限定商品)	小麦粉、ライ麦粉、ライ麦粗挽全粒粉、オートミール、イースト、塩、ライ麦全粒粉 210Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682
	マンデルロッケンフォルコンブロート リンデで人気の100%全粒粉ライ麦パン ロッゲンフォルコンに、アーモンドの粒、くるみ、そしてココアを加えて大変食べやすくいたしました。	ライ麦粗挽全粒粉、アーモンド、ライ麦全粒粉、クルミ、ココア、塩、ライ麦粉、イースト、作業工程上小麦粉を含む。 250Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・クルミ・アーモンド	¥853		ケルネブロート ライ麦33%のブロートにまさに豊富な穀類をしかもふんだんに含んだドイツパンです。	小麦粉、ライ麦全粒粉、ライ麦全粒、大豆、ライ麦粗挽全粒粉、向日葵の種、オートミール、コーンシリアル、南瓜の種、黒ゴマ、脱脂粉乳、白ゴマ、イースト、塩、ライ麦粉 243Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳・大豆・ゴマ	休止中
	ワリサーブロート 粗引きのライ麦粉が入っていて、やや酸味がある。歯ごたえがあり、新鮮な野菜とのサンドがよく合います。	ライ麦全粒粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦粉 199Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682		スパイス ブロート ドイツにあるスパイスを少し利かせたライ麦パンです。パンの中に、干したイチジク、プルーン、干し葡萄、更にヘーゼルナッツを加えました。大人の味が楽しめるリンデのドイツパンです。	小麦粉、ライ麦粉、レーズン、白ゴマ、干し無花果、プルーン、ヘーゼルナッツ、調製ラード、グラニュー糖、イースト、塩、ライ麦全粒粉、シナモン、アニス、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコーン、(原材料に豚脂を含む) 306Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・ゴマ	¥884
	ロッケンブロート コサッケンブロートと同じ生地地で酸味が強く、やや固めのパン。オープンサンドでジャムとバターがよくあいます。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 205Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682		パウエルンブロート 酸味が弱く、中身はふっくらして初めての方におすすめです。※製造工程においてパン中に気泡が入る場合がありますが品質に問題はありません。	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 214Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682
	コサッケンブロート 各シチューやスープにおすすめ。ローストビーフや焼肉と野菜のサンドなど、お肉料理によく合い、赤ワインとの相性がよく、ディナーにお勧めのライ麦パン。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 209Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682		ゾンネンブルームブロート ひまわりの種がたくさん入ったライ麦パン。酸味は控えめです。軽くトーストするとバターとよく合います。	小麦粉、向日葵の種、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 285Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥744
	キューメルロッケンブロート キャラウェイシード(ドイツ語でキューメル)と香料をたっぷり含んだライ麦70%のリンデライ麦パンです。	ライ麦全粒粉、小麦粉、イースト、塩、キャラウェイパウダー、キャラウェイシード、ライ麦粉、シナモン、アニス 207Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥744		ヌスブロート 香ばしいヘーゼルナッツとクルミがたくさん練りこまれたライ麦パン。軽くトーストするとバターとよく合います。	小麦粉、ライ麦粉、ヘーゼルナッツ、クルミ、イースト、塩、ライ麦全粒粉 293Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・クルミ	¥1,001
	ロッケンミッシュブロート ドイツで好まれる伝統的ライ麦パン。酸味とライ麦がほどよい割合で含まれています。ドイツの食卓では日常的に出るライ麦パンのひとつです。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 205Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682		ドライコーンブロート 3つの穀物(小麦、ライ麦、オートミール(燕麦))にゴマ、ひまわりの種が入って香ばしく、酸味は控えめです。 (日曜日限定商品)	小麦粉、ライ麦粉、ライ麦粗挽全粒粉、向日葵の種、オートミール、白ゴマ、イースト、塩、ライ麦全粒粉 227Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・ゴマ	¥744
	ミューズリーブロート 穀物(オートミール、ひまわりの種、ゴマなど)がたっぷり入ったライ麦パン。酸味も控えめで、レーズンの甘さが人気です。	ライ麦全粒粉、小麦粗挽全粒粉、ライ麦粉、小麦粉、レーズン、クルミ、白ゴマ、オートミール、向日葵の種、イースト、黒ゴマ、塩、ライ押し麦 239Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・クルミ・ゴマ	¥813		ネッツブロート 生地に水分がたっぷり含まれもっちりとした歯ごたえのあるライ麦パン。※製造工程においてパン中に気泡が入る場合がありますが品質に問題ありません。	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 197Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥584
	ハルツバイスブロート ライ麦と小麦が半々のライ麦パン。酸味も控えめで、いろいろな食材にあう食べやすいライ麦パン。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、ライ麦全粒粉 203Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥682		カルトフェルブロート じゃがいもを練りこんだライ麦パン。素朴な香りと、きめの細かい生地ですが、しっかりとした食べごたえのあるお食事向けのパンです。	小麦粉、牛乳、ライ麦粉、粉末馬鈴薯(乳化剤)、ピロリン酸ナトリウム、クエン酸、イースト、塩、ライ麦全粒粉 201Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳	¥744
	ツビーベルブロート ローストしたオニオンをたっぷり練りこんだ、香ばしいライ麦パン。酸味もやや強めですが、スープメニューに良く合います。 (土曜日限定商品)	小麦粉、ライ麦粉、フライドオニオン(菜種油)、イースト、塩、ライ麦全粒粉 232Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦	¥765		ライ麦食パン(6枚切り) ライ麦粉とライ麦全粒粉が生地に練りこまれたやわらかい食パン。チーズを載せたトーストがリンデスタッフおすすめ。	小麦粉、ライ麦粗挽全粒粉、ライ麦全粒粉、脱脂粉乳、バター、グラニュー糖、ライ麦粉、イースト、塩、乳化剤、V.C 222Kカロリー/100g 【アレルゲン】小麦・乳	¥562