

原材料 2023.05

1	バゲット	<b>小麦粉</b> (北海道産) ミネラルウォーター 自家製酵母(小麦粉) カンホアの塩 イースト
2	カンパーニュ	<b>小麦粉</b> (北海道産) ライ麦全粒粉 ミネラルウォーター 自家製酵母(ライ麦粉) カンホアの塩 イースト
3	ライ麦パン	ライ麦全粒粉(ドイツ産) <b>小麦粉</b> ミネラルウォーター 自家製酵母(ライ麦粉) カンホアの塩 イースト
4	クロワッサン	<b>小麦粉</b> 発酵バター <b>牛乳</b> 自家製酵母(小麦粉) きび砂糖 <b>卵黄</b> カンホアの塩 イースト
5	全粒粉食パン	<b>小麦粉</b> 全粒小麦粉 ミネラルウォーター <b>牛乳</b> 自家製酵母(小麦粉) 発酵バター コンデンスミルク カンホアの塩 イースト
6	ミルクパン	<b>小麦粉</b> <b>牛乳</b> 発酵バター 自家製酵母(小麦粉) きび砂糖 <b>卵黄</b> カンホアの塩 イースト
7	イチジクくるみ	バゲット生地(1) ワイン漬けイチジク <b>くるみ</b>
8	レモンのパン	バゲット生地(1) スペイン産レモンピール <b>ごま</b>
9	克蘭ベリーくるみ	カンパーニュ生地(2) ワイン漬け克蘭ベリー <b>くるみ</b>
10	ライ麦レーズン	ライ麦パン生地(3) ラム漬けレーズン <b>アーモンド</b>
11	シナモンロール	ミルクパン生地(6) 発酵バター きび砂糖 シナモン
12	クグロフ	<b>小麦粉</b> 自家製酵母(小麦粉) ラムレーズン <b>アーモンド</b> 発酵バター <b>牛乳</b> きび砂糖 <b>卵黄</b> カンホアの塩 イースト
13	季節のフルーツデニッシュ	クロワッサン生地(4) <b>アーモンド</b> クリーム カスタード 粉糖 季節の果物 ( <b>小麦粉・卵</b> を含む)
14	*アーモンドクリーム	<b>アーモンド</b> ブードル <b>小麦粉</b> 発酵バター きび砂糖 <b>卵黄</b>
15	*カスタード	<b>牛乳</b> 発酵バター きび砂糖 フランス産カスタードパウダー バニラ <b>卵黄</b> ラム酒
16	あんぱん	ミルクパン生地(6) 十勝産小豆粒あん クロワッサン生地(4) <b>ごま</b> ( <b>小麦粉・牛乳・卵</b> を含む)
17	りんごのパン	ミルクパン生地(6) 焼き <b>りんご</b> (紅玉) カスタード(15) クロワッサン生地(4) ( <b>小麦粉・牛乳・卵</b> を含む)
18	クリームパン	ミルクパン生地(6) カスタード(15) クロワッサン生地(4) ( <b>小麦粉・牛乳・卵黄</b> を含む)
19	メロンパン	ミルクパン生地(6) <b>小麦粉</b> 発酵バター <b>卵</b> きび砂糖 四国産レモン ベーキングパウダー
20	パン・オ・ショコラ	クロワッサン生地(4) チョコレート (ヴァローナ社) ( <b>小麦粉・牛乳・卵黄</b> を含む)
21	ヘーゼルナッツショコラ	クロワッサン生地(4) チョコレート (ヴァローナ社) ヘーゼルナッツ
22	フロマージュ	バゲット生地(1) <b>ブルーチーズ</b> その他 <b>チーズ</b> <b>くるみ</b> マロンの蜂蜜 ( <b>小麦粉・乳成分</b> を含む)
23	ベーコン	バゲット生地(1) ベーコン 粒マスタード <b>チーズ</b> ( <b>小麦粉・豚肉・乳成分</b> を含む)
24	ミートパイ	クロワッサン生地(4) <b>豚肉</b> 長ネギ パセリ マヨネーズ 白ワイン 蜂蜜 塩
25	ガーリック	バゲット生地(1) 発酵バター 長ネギ パセリ 生にんにく ガーリックパウダー 蜂蜜
26	明太子フランス	バゲット生地(1) 明太子 たらこ 発酵バター マヨネーズ 蜂蜜 塩
27	ガレット	クロワッサン生地(4) アーモンドクリーム(14) カスタード(15) ( <b>小麦粉・乳成分・卵</b> を含む)
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		

アレルゲンを太字で表示

La Mirabelle  
Boulangerie Pâtisserie