

ヒューゲル ブロートのご案内♪

<p>① 10月～翌5月までの製品</p>  <p>ブンパニックェル</p>	<p>②</p>  <p>グリンデルブロート プレーン</p>	<p>③</p>  <p>グリンデルブロート くるみ入り</p>	<p>④</p>  <p>ロッゲンブロート ライ麦100%</p>	<p>⑤</p>  <p>コール・コップフブロート プレーン</p>
<p>⑥</p>  <p>コール・コップフブロート オリーブの実入り</p>	<p>⑦</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート プレーン</p>	<p>⑧</p>  <p>ガンツコルンブロート ライ麦つぶ入り</p>	<p>⑨</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート クランベリーとくるみ入り</p>	<p>⑩</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート 伊予かんとくるみ入り</p>
<p>⑪</p>  <p>ライ麦プレーン</p>	<p>⑫</p>  <p>ピーカンナッツ</p>	<p>⑬</p>  <p>ロジーネ</p>	<p>⑭</p>  <p>ツヴィーベル</p>	<p>⑮</p>  <p>黒ごまバンズ</p>
<p>⑯</p>  <p>トーストブロート</p>	<p>⑰</p>  <p>セサミブロッツェン</p>	<p>⑱</p>  <p>石窯プレーン</p>	<p>⑲</p>  <p>石窯オブースト</p>	<p>⑳</p>  <p>信州はちみつりんご</p>

上記 詳細はこちらでもご案内しております・・・

<http://hugelbrot.naganoblog.jp/>



〒390-1242 長野県松本市和田8000-369

ブロート ヒューゲル 0263-48-2215

<http://brot-hugel.com> mail:info@brot-hugel.com

『自家栽培ヒューゲルライ麦使用/サワー種使用』・・・ こちらの商品は毎年10月～翌5月までの製造です。

★ライ麦比率90%

- ① プンパニッケル・・・ドイツの黒パン オープンで22時間蒸し焼きにしています。
¥1440 (1/2本 ¥720) 生地重量・・・700g
食べ方のご提案・・・バターとハム・スライスしたキュウリなどをサンドに・・・
- ② グリンデルブロート(プレーン) ヒューゲル自家栽培ライ麦90%使用。ライ麦の爽やかな香りと酸味をお楽しみください。
¥1230 (1/2本 ¥620) 生地重量・・・600g
食べ方のご提案・・・スプレッド・スモークサーモンや生ハム・アボカドとの相性が抜群です!
- ③ グリンデルブロート(くるみ入り) ヒューゲル自家栽培ライ麦90%使用。くるみ入り
¥1500 (1/2本 ¥750) 生地重量・・・680g
食べ方のご提案・・・ライ麦のしっとり感とくるみの歯ごたえが絶妙です。パンだけでも十分食べごたえがあります!

『ドイツbioライ麦使用/サワー種使用』

★ライ麦比率100%

- ④ ロッゲンブロート・・・ライ麦比率100%のドイツパン
¥1500 (1/2¥750) 生地重量・・・680g 肉料理やザワークラウトの酸味もしっかり受け止めてくれます

『県内産ライ小麦のパン/サワー種使用』

・・・日本でも大変珍しいライ小麦(ライ麦と小麦の両方の特徴を持つ品種)使用。(自家製粉石臼挽き) 農家の方からご自分で作ったライ小麦でパンを作って欲しい。と言う一言から生まれたパンです。

- ⑤ コール・コップフ ブロート(プレーン)・・・コール・コップフとはドイツ語でキャベツの頭と言う意。
¥1200 (1/2¥620) 生地重量・・・1000g パンの表情がキャベツにしているところから名付けました。
ライ麦パン初心者にも食べやすい軽い食感です。
- ⑥ コール・コップフ ブロート(オリーブの実入り)・・・ブラックオリーブの実を贅沢に粒ごと生地に練り込みました
¥1700 (1/2¥870) 生地重量・・・1125g ライ麦パン初心者・女性の方に人気です!

『ドイツbioライ麦/乗鞍野生山葡萄酵母使用』

★ライ麦比率 50%

- ⑦ ヒューゲルミッシュブロート(プレーン)・・・ライ麦50%・小麦50%のミッシュブロート。食事パン向き。
¥1360 (1/2¥700) 生地重量・・・850g
- ⑧ ガンツコルン(ライ麦の粒入り)・・・ライ麦を粒のまま茹で、生地に練りこんでいます。茹でたライ麦の食感をお楽しみ頂けます。(プチプチしていますよ♪)
¥1520 (1/2¥780) 生地重量・・・930g
- ⑨ クランベリーとくるみ入り・・・クランベリーの程良い酸味が特徴です。朝食用に 栄養価の高い
¥2160 (1/2¥1090) 生地重量・・・1030g 食事パンの1つです。
- ⑩ 伊予カンピールとくるみ入り・・・国内産有機伊予カンピール使用。伊予カンピールの食感と風味豊かな香り
¥2160 (1/2¥1090) 生地重量・・・1150g 甘みが特徴です。コーヒーや紅茶のお供にも最適です。

★ライ麦比率 35%

- ⑪ ライ麦プレーン・・・ライ麦初心者向き。
¥680 生地重量・・・420g
- ⑫ ピーカンナッツ・・・渋みの強いピーカンナッツ入り。ワインのお供に一番人気です。味の強いチーズやスモークサーモン・生ハムとの相性も抜群です。
¥680 生地重量・・・420g
- ⑬ ロジーネ(カレンズ入り)・・・甘みの強いカレンズ(山葡萄)を生地にたっぷり練りこみました。干し葡萄の水分とぶどうの甘みがより幅広い年齢層の方に人気があります。
¥680 生地重量・・・420g
- ⑭ ツビーベル・・・ツビーベルとは、玉ねぎの意。ドライオニオン入り。
¥680 生地重量・・・420g お肉料理とよく合います。
- ⑮ 黒ごまバンズ・・・黒いりごま入り。
¥380 生地重量・・・200g 体に良い、ごま入りライ麦パンです。
- ⑯ トーストブロート・・・くるみ・カレンズ・オレンジピール入り。トッピングには、押しつぶしたライ麦使用。日本のトーストの様にライ麦パンも日常のパンになるように名付けました。
¥1200 (1/2¥600) 生地重量・・・700g
- ⑰ セサミプロッツェン・・・くるみ・カレンズ・オレンジピール入り。トッピングには、白いりごま使用。
¥360 生地重量・・・200g 薄くスライスしてカナッペ風に・・・♪

『手作りの石窯・薪で焼いています。』

- ⑱ 石窯プレーン・・・石窯パンって?と思った方は是非召し上がってください。
¥680 生地重量・・・420g パン生地をじっくり味わってください。
- ⑲ 石窯オブースト・・・くるみ・カレンズ・オレンジピール入り。
¥680 生地重量・・・420g ヒューゲルブロートの看板商品です♪

★ 県内産小麦全粒粉 50% (自家製粉石臼挽き)・・・国産小麦50%・小麦全粒粉50%

- ⑳ 信州はちみつりんご・・・県内産のりんごを自店にて1つ1つドライにし、生地に練りこんでいます。
¥680 生地重量・・・420g 干しりんご・蜂蜜・白いりごま入り。(季節商品です。)
- ㉑ 素焼きラスク・・・上記のライ麦パンを素焼きにしています。そのままパリパリ食べても
(種類はお任せになります) 内容量・・・200g スープの浮き実やサラダのトッピングにもおすすめです。



ブロード・ヒューゲル ご注文表

太枠内のみご記入ください

ご依頼主	ご注文日	
	〒	
	ご住所	
	ご氏名	
	TEL	
	FAX	FAX着信確認 必要・不要

ブロード・ヒューゲル		受付	
TEL&FAX 0263-48-2215		発送	
メール	info@brot-hugel.com	代済	

※FAX着信の確認を希望される方は○を記入し、FAX番号を必ずご記入ください。

入金方法のどちらかに○をお付けください

郵便振替	代金引換
------	------

配達時間指定のご希望がありましたら、○をお付けください

午前中	14-16時	16-18時	18-20時	19-21時
-----	--------	--------	--------	--------

お届け先	〒	
	ご住所	
	ご氏名	
	TEL	

お届け先がご依頼主様と同一の場合は記載不要です

No.	品名	サイズ	単価	ご注文数量	合計	Check
1	パンパニッケル	1本	1,440			
		1/2本	720			
2	グリンデルブロード	1本	1,230			
		1/2本	620			
3	グリンデルブロード(くるみ)	1本	1,500			
		1/2本	750			
4	ロッゲンフォルコンブロード	1本	1,500			
		1/2本	750			
5	コール・コップフ ブロード (プレーン)	1本	1,200			
		1/2本	620			
6	コール・コップフ ブロード (オリーブの実入り)	1本	1,700			
		1/2本	870			
7	ヒューゲルミッシュブロード (プレーン)	1本	1,360			
		1/2本	700			
8	ガンツコルン (ライ麦の粒入り)	1本	1,520			
		1/2本	780			
9	クランベリーとくるみ入り	1本	2,160			
		1/2本	1,090			
10	伊予カンピールとくるみ入り	1本	2,160			
		1/2本	1,090			
11	ライ麦プレーン	1本	680			
12	ピーカンナッツ	1本	680			
13	ロジーネ(カレンズ入り)	1本	680			
14	ツヴィーベル	1本	680			
15	トーストブロード	1本	1,200			
		1/2本	600			
16	セサミプロッツェン	1本	360			
17	エルブドプロバンス	1本	680			
18	石窯プレーン (ライ麦35%)	1本	680			
19	石窯オブースト (ライ麦35%)	1本	680			
20	信州はちみつりんご	1本	680			
21	素焼きラスク	1本	260			
			合計			

※別途、送料がかかります。



〒390-1242 長野県松本市和田8000-369

ブロード ヒューゲル 0263-48-2215

http://brot-hugel.com mail:info@brot-hugel.com

☆お知らせ☆ 上記印のあるものは、只今原材料不足(只今畑にて成長中)の為、しばらく生産を中止させていただいております。再開までしばらくお待ち下さい。