

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>プンパニッケル</p>	<p>② 10月～翌5月までの製品</p>  <p>グリンデルブロート</p>	<p>③</p>  <p>コール・コップフブロート</p>	<p>④</p>  <p>コール・コップフブロート オリーブの実入り</p>	<p>⑤</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート プレーン</p>
<p>⑥</p>  <p>ガンツコルンブロート ライ麦つぶ入り</p>	<p>⑦</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート 伊予かんとかくるみ入り</p>	<p>⑧</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート クランベリーとかくるみ入り</p>	<p>⑨</p>  <p>ライ麦プレーン</p>	<p>⑩</p>  <p>ロジーネ</p>
<p>⑪</p>  <p>ピーカンナッツ</p>	<p>⑫</p>  <p>ごこく</p>	<p>⑬</p>  <p>ツヴィーベル</p>	<p>⑭</p>  <p>トーストブロート</p>	<p>⑮</p>  <p>セサミブロッツェン</p>
<p>⑯</p>  <p>石窯プレーン</p>	<p>⑰</p>  <p>石窯オブースト</p>	<p>⑱</p>  <p>石窯フォルコン</p>	<p>⑲</p>  <p>全粒プレーン</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

ヒューゲルライ麦使用 自家製サワー種のパン♪

★ 自家栽培ヒューゲルライ麦使用 . . . **こちらの商品は毎年10月頃~翌5月までの製造です。**
(自家製粉石臼挽き) (また製造の都合上 月2回の製造。その都度HPにてお知らせします。)

- 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。
¥1400 (1/2本 ¥700) 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 . . . 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。
¥1200 (1/2本 ¥600) 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!

★ 県内産ライ小麦のパン . . . 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。

- ③ 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。
¥1000 1/2 ¥500 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。
- ④ 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
¥1500 1/2 ¥750 生地重量 . . . 1125g ライ麦パン初心者・女性の方に人気です!

乗鞍野生山葡萄酵母使用 自家製自然酵母のパン . . . 毎年10月、乗鞍野生の山葡萄を収穫し種を起こし1年間継ぎ足します。

★ 有機ライ麦(アメリカ産) 50% (自家製粉石臼挽き)

- ⑤ 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。
¥1320 1/2 ¥660 生地重量 . . . 850g
- ⑥ ガンツコロン (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♪)
- ⑦ 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
¥2100 1/2 ¥1050 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。
- ⑧ 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
¥2100 1/2 ¥1050 生地重量 . . . 1030g 食事パンの1つです。

★ 有機ライ麦(アメリカ産) 35% (自家製石臼挽き) . . . ライ麦35%・小麦65%のライ麦パンです。

- ⑨ ライ麦プレーン . . . ライ麦初心者向き。
¥660 生地重量 . . . 420g
- ⑩ 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。干し葡萄の水分と甘みにより幅広い年齢層の方に人気があります。
¥660
- ⑪ 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
¥660 生地重量 . . . 420g スモークサーモン・生ハム . . . これからの季節に是非一度お試しください。
- ⑫ ごこく . . . 五種類の雑穀入り。(黒ゴマ・黒豆・大麦・小豆・うるちあわ)
¥500 生地重量 . . . 420g 体に良い、シンプルなライ麦パンです。
- ⑬ ツヴィーベル . . . ツヴィーベルとは、玉ねぎの意。 ドライオニオン入り。
¥500 生地重量 . . . 420g お肉料理にお供に。
- ⑭ トーストブロート . . . 胡桃・カレンズ・オレンジピール入り。トッピングにはライフレーク使用。
¥1120 1/2 ¥560 生地重量 . . . 700g 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。
- ⑮ セサミプロッツェン . . . 胡桃・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。
¥330 生地重量 . . . 200g 薄くスライスしてカナッペ風に . . . ♪

★ 有機ライ麦(アメリカ産) 35% (自家製石臼挽き) 手作りの石窯・薪で焼いています。
⑩ 石窯プレーン (ライ麦35%) . . . 石窯パンって??と思った方は是非召し上がってください。

- ⑬ 石窯オブスト (ライ麦35%) . . . パン生地をじっくり味わってください。
¥660 生地重量 . . . 420g くるみ・カレンズ・オレンジピール入り。
- ⑭ 石窯フォルコンフルーツ (全粒50%) . . . ヒューゲルブロートの看板商品です♪
¥660 生地重量 . . . 420g くるみ・レーズン・オレンジピール入り。
ライ麦の酸味が苦手な方は、こちらを。

★ 県内産ゆめあさひ全粒粉 50% (自家製石臼挽き) 2011 . . . 国産小麦50%・ゆめあさひ全粒粉50%
農家さんより直接その年に収穫出来た分を頂いている為、在庫が無くなり次第、国内産のものに変更致します。

- ⑬ 全粒プレーン . . . 小麦の旨みをそのまま味わってください。
¥660 生地重量 . . . 420g ライ麦の酸味が苦手な方はこちらを。
- 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。
¥660 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。)

上記 詳細はこちらでもご案内しております。 . . .

<http://www.brot-hugel.com/brot.html>

〒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



ブロート・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着信確認
	FAX	必要・不要

ブロート・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	12-14時	14-16時	16-18時	18-20時	20-21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	1,400			
		1/2本	700			
2	グリンデルブロート	1本	1,200			
		1/2本	600			
3	コール・コップフ ブロート (プレーン)	1本	1,000			
		1/2本	500			
4	コール・コップフ ブロート (オリーブの実入り)	1本	1,500			
		1/2本	750			
5	ヒューゲルミッシュブロート (プレーン)	1本	1,320			
		1/2本	660			
6	ガンツコルン (ライ麦の粒入り)	1本	1,480			
		1/2本	740			
7	伊予カンピールとくるみ入り	1本	2,100			
		1/2本	1,050			
8	クランベリーとくるみ入り	1本	2,100			
		1/2本	1,050			
9	ライ麦プレーン	1本	660			
10	ロジーネ (カレンズ入り)	1本	660			
11	ピーカンナッツ	1本	660			
12	ごごく	1本	500			
13	ツヴィーベル	1本	500			
14	トーストブロート	1本	1,120			
		1/2本	560			
15	セサミブロッツェン	1本	330			
16	石窯プレーン (ライ麦35%)	1本	660			
17	石窯オブースト (ライ麦35%)	1本	660			
18	石窯フォルコンフルーツ (全粒50%)	1本	660			
19	全粒プレーン	1本	660			
20	信州はちみつりんご	1本	660			
合計						

※別途、送料がかかります。

