

ブロート・ヒューゲル ご注文表 (2020/9/25更新フォーム)

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 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

お届け先	〒	
	ご住所	
	ご氏名	
	TEL	

郵便振替	<input type="checkbox"/>	代金引換	<input type="checkbox"/>
------	--------------------------	------	--------------------------

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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	ブンパニックル	1本	1,500			
		1/2本	750			
2	グリンデルブロート	1本	1,300			
		1/2本	650			
3	グリンデルブロート(くるみ)	1本	1,500			
		1/2本	750			
4	ロッゲンフォルコンブロート	1本	1,500			
		1/2本	750			
7	ヒューゲルミッシュブロート (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	伊予カンビールとくるみ入り	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	700			
13	ロジエネ (カレンズ入り)	1本	680			
14	ツヴィーベル	1本	680			
15	黒ごまパンズ	1本	680			
16	トーストブロート	1本	1200			
		1/2本	600			
17	セサミブロッツェン	1本	400			
18	エルブドプロバンス	1本	700			
19	信州はちみつりんご	1本	700			
20	素焼きラスク	1本	260			
21	ヴァイツェンミッシュブロート/南部	1本	1,300			
		1/2本	660			
22	マルファブロート	1本	1,000			
		1/2本	500			
24	ゾンネンブルーメンブロート	1本	1,300			
		1/2本	650			
25	マンスリーブブロート	1本	800			
26	マンスリーブブロートセット	1本	2,200~			

※別途、送料がかかります。



〒390-1242 長野県松本市和田8000-369
ブロート 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。

『自家栽培ヒューゲルライ麦使用/サワー種使用』…

★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。
 ¥1500(1/2本 ¥750) 生地重量…700g **こちらの商品は毎年10月～翌5月までの製造です。**
 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。
 ¥1300(1/2本 ¥650) 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！

『ライ麦使用/サワー種使用』

★ライ麦比率100%

- ④ ロッゲン(フォルコン)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』…

(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に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！

『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 栄養価の高い食事パンの1つです。
 ¥2160 (1/2¥1090) 生地重量…1030g
- 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。伊予の食感と風味豊かな香り甘みが特徴です。コーヒーや紅茶のお供にも最適です。
 ¥2160 (1/2¥1090) 生地重量…1150g

★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
 ¥700 生地重量…420g スモークサーモン・生ハムとの相性も抜群です。
- 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
 ¥680 生地重量…420g 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。
- 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 黒ゴマ … 香ばしい黒ゴマをたっぷりパン生地に練り込みました。
 ¥680 生地重量…420g
- 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
 ¥1200 (1/2¥600) 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。
- ⑰ セサミブロッツェン … 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…♪
- ⑱ エルブドプロバンス … 4種類のハーブ入り
 ¥700 生地重量…420g セージ・タイム・ローズマリー・フェンネル
- ⑲ 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。
 ¥700 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。)
- ⑳ 素焼きラスク(種類はお任せになります) … 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
 ¥260 内容量…70g 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。
- ㉑ ヴァイツェンミッシュブロート/南部 … 長野県産の南部小麦を味わっていただきたく、あえて【南部】としました。
 ¥1300 (1/2¥660) 生地重量…1000g 半世紀以上も品種改良される事なく作り続けられている【南部小麦】を使用
- ㉒ マルフアブロート … ドイツ東部ザクセン州の地方のパン
 ¥1000 (1/2¥500) 生地重量…500g 焙煎した麦芽の香ばしいアロマの香りを楽しめるきめ細やかなドイツパン
- ㉓ ゾンネンブルーメンブロート … ヒマワリの種入りのとてもしっとりした食感のドイツパン。
 ¥1300 (1/2¥650) 生地重量…650g
- ㉔ マンスリーブロート
 ¥800
- ㉕ マンスリーブロート・セット
 ¥2200～

