

ラ・セゾン・デ・パン ソフト系／1



ヴィエノア・ナチュラル

◆特徴

トーストパンの生地を使ったウィーン風のパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



ヴィエノア・ショコラ

◆特徴

ナチュラルにベルギー産のチョコレート。チョコのおいしさが引き立つパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



パン・オ・ノア

◆特徴

トーストパンの生地にくるみ。香ばしい!

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・くるみ

賞味期限:3日



パン・オ・ノア・レーザン

◆特徴

トーストパンの生地にくるみとサルタナレーズン。くるみのかりかりとレーズンの甘みがくせになる。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・くるみ

賞味期限:3日



プロバンス

◆特徴

ドライマト・オリーブの入った、ガーリック風味のオリーブオイルで焼いたパン。オリーブオイルとドライマトの香りが広がる女性に高い人気のパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



イタリアン

◆特徴

小麦とオリーブオイルで焼き上げたパン(スキムミルクと砂糖)表面はカリカリ、中はもちり!

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



イタリアン・バゲット

◆特徴

小麦とオリーブオイルで焼き上げたイタリアンのバゲットタイプ。表面はカリカリ、中味はもちっとしている。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



バゲットスモール

◆特徴

表面にセモリナ粉。チャバタ生地をバゲット形に焼成。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



チャパタ

◆特徴

表面にセモリナ粉とオリーブオイル(EXヴァージン)。
ツナサンドや鶏肉等のサンドイッチにおすすめ!

◇アレルギーに関する表示
小麦

賞味期限:3日



バジルチャパタ

◆特徴

チャパタ生地にバジルパウダーを練り込んだパン。

◇アレルギーに関する表示
小麦

賞味期限:3日



プティブリオッシュ

◆特徴

頭がポコンと出たブリオッシュ。
バターと卵がたっぷりです。

◇アレルギーに関する表示
小麦・乳成分・卵

賞味期限:3日



おからパン

◆特徴

マクロビオティックのレストランに提供。
動物性蛋白質を一切使っていないヘルシーなパン。

◇アレルギーに関する表示
小麦・大豆

賞味期限:3日