

ラ・セゾン・デ・パン ハード系／1



バゲット

◆特徴

独特の食感と香り。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



ドゥミバゲット

◆特徴

ハーフサイズのバゲット。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



パン・セゾン

◆特徴

バゲット生地を分けやすいように焼きました。ナイフを使わずに手で四つ折にして食べるパン。嘗て、ウインザーホテル洞爺で、ミッシェルプラスに提供しました。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



バゲットダサス

◆特徴

皮がサクサクしていて、中は敢えて生地を目を荒くしているバゲット。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



ペイザンバゲット

◆特徴

ペイザン生地のバゲット。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



カンパーニュ

◆特徴

カンパーニュ用の特別な天然酵母を使った少し酸味のあるパン。
ローストビーフサンドイッチに最高!

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



五穀リュスティック

◆特徴

大黒胡麻・黒豆・黒米・アマランサス・キヌア・亜麻の実・ライ麦・発芽玄米・はと麦等を練り込んだ健康的なパンです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・ごま

賞味期限:3日



パン・ペイザン

◆特徴

塩味だが翌日には甘味が増す。
ライ麦少々と(高級)石臼挽き粉使用。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日

ラ・セゾン・デ・パン ハード系/2



パン・コンブレ

◆特徴

ミネラルたっぷり、ヘルシーな塩味。
(高級)石臼挽きの全粒粉50%使用。

◇アレルギーに関する表示
小麦

賞味期限:3日



コンブレバゲット

◆特徴

コンブレ(全粒粉)生地のバゲット。

◇アレルギーに関する表示
小麦

賞味期限:3日



パン・オ・フロマージュ

◆特徴

パンの中にも外にもチーズが一杯のチーズパン。

◇アレルギーに関する表示
小麦・乳成分

賞味期限:2日



パン・オリーブ

◆特徴

グリーンオリーブとワインとの相性は最高です。

◇アレルギーに関する表示
小麦

賞味期限:3日



パン・オ・フィグ

◆特徴

トルコの白イチジクのほんのりした甘さがやさしい。

◇アレルギーに関する表示
小麦・乳成分

賞味期限:3日



パン・オランジェ

◆特徴

切ったとたんにオレンジの芳香が立ちのぼります。

◇アレルギーに関する表示
小麦・乳成分・オレンジ

賞味期限:3日



パン・オ・マスタード

◆特徴

世界一おいしいと言われている、ディジョンのマスタードとベーコン胡桃入り。

◇アレルギーに関する表示
小麦・ごま・くるみ

賞味期限:3日



パン・ミエール

◆特徴

蜂蜜入りだけど甘くない。EXヴァージンオリーブ油と蜂蜜のコラボのハードパン。

◇アレルギーに関する表示
小麦

賞味期限:3日

ラ・セゾン・デ・パン ハード系 / 3



パン・ノア・ラルドン

◆特徴

ベーコンと胡桃のコラボパンはワインだけでなくビールにも合います!

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆・豚肉・くるみ

賞味期限: 2日



プチパンセサミ

◆特徴

白ゴマが香ばしい!

◇アレルギーに関する表示

小麦・ごま

賞味期限: 3日



プチパンパヴォ

◆特徴

ケシの実がくせになる味。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限: 3日



グリッシーニ

◆特徴

クラッカーの様な食感のスティック状の細長いパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限: 3日



ライブレッド

◆特徴

ライブレッドは、ドイツの代表的な大変素朴なパンですが、当社のライブレッドはカラメルを入れて、コクを出しています。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品

賞味期限: 3日

BOULANGERIE
La Saison des Pains
L'atelier du pain au levain naturel