

黒豆と全粒粉の

薪窯シュトーレン

十勝小麦の薪窯パン
風土火水

ドイツの伝統菓子シュトーレン

ドイツではクリスマスを楽しみに待ちながらクリスマスまでの間に少しずつスライスして食べていく習慣があります。日が経つにつれ、素材同士がなじんで変化していく味をお楽しみください。



今年もこの季節がやってきました

今年は例年より一足早く冬を迎えました。冬の寒さが深まっていく分、風土火水のシュトーレンも熟成を深め美味しく食べていただく時を待っています。今年の風土火水のシュトーレンは北海道産オーガニック全粒粉の生地をベースに十勝産オーガニック黒豆とオーガニックワインで漬け込んだオーガニックドライフルーツをたっぷり練り込み、薪窯で香ばしく焼き上げた贅沢なシュトーレンです。黒豆の香ばしさとしっとりとしたリッチな生地のバランスが絶妙です。



お名前			
TEL		FAX	※FAXでご注文の際は必ずご記載ください(返信用)
ご注文数	本【1本 2,500円(税込)】		
お渡し ご希望日	月	日	※ご注文から最短で1週間後以降のお渡しとなります。

※受け渡しは店頭のみとなりますので、ご了承くださいませようお願い致します。

※数量限定となります。なくなり次第販売終了となります。

※お電話でのご注文も受付いたします。(0155-67-7677)

※シュトーレンの最終のお受け渡しは2019年12月25日となります。

十勝小麦の薪窯パン
風土火水

TEL 0155-677-677 FAX 0155-677-622
10:00~15:30 定休日:月・火

▲ FAX送信先:0155-677-622 ▲