

coconaのパンレビュー アーカイブ

ブランチ (ショコラ)

ブランチ=branch 枝のパンです。

卵とバターを使用しているので比較的柔らかいリッチな生地です。

全粒粉10%を配合し甘みを抑えて、少し香ばしい生地になっています。生地によく合うナッツチョコが入っています。

3時のカフェタイムに。
夕方のワンモアファイトに。
甘すぎないので大人の方にも大好評！

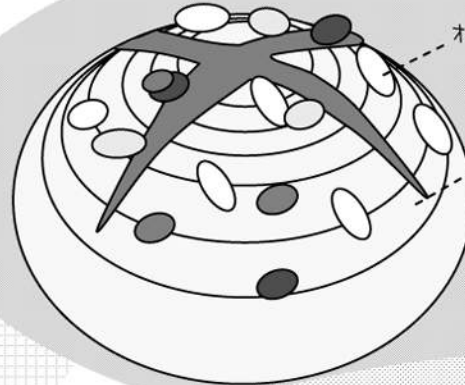
アレルギー：小麦,卵,バター,ナッツ



*売切れの場合がございます。ご了承ください。

カンパーニュ (マルチシリアル)

オーツ麦フレーク、ヒマワリの種、ゴマ、亜麻仁をトッピング

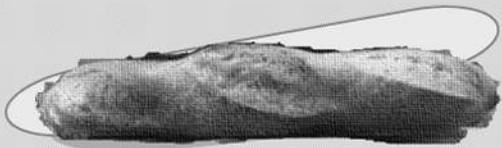


オーガニック小麦を自家製粉した全粒粉とライ麦、麦芽、オートミール、亜麻仁、大豆、ヒマワリの種などの7種類の粉を配合。モチモチだけど固くない生地

シチューやポトフによく合います♪
薄く切って、チーズなどを乗せたり、お肉系のサンドイッチにぴったり！

アレルギー：小麦

ホワイトショコラフィセル

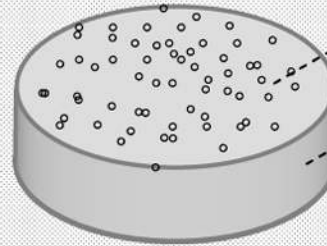


フランス産小麦使用
フランスパンの生地で砂糖とバター不使用！
ホワイトチョコのほんのりした甘さが特徴
*ほしの天然酵母とイーストを使用

*トースターで軽く焼いてから食べると中のWチョコがとろけて、甘みが増します

アレルギー：小麦,バター,乳

イングリッシュマフィン



コーングリッツが香ばしい

天然酵母使用
イーストにはない独特の香りがポイント
半分に割る場合は、包丁で周囲に切り口をいれ、フォークや手で裂いてください。
バターやチーズをのせてトーストに最適です。

今、流行のエッグベネディクトにいかがでしょうか？

アレルギー：小麦,バター,乳

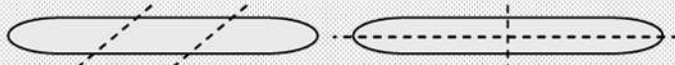
こしあんフィセル

有機小豆のこしあんは甘さ控えめで上品な味わい

フランス産小麦100%、水、塩のみでできたリーンのフランスパン生地
天然酵母とイーストを使用

*フランスパン生地は時間が経つと固くなります。
固くなった場合はトースターで温めると中がふわっと柔らかくなります。

フィセル(ひものフランスパン)の切り方

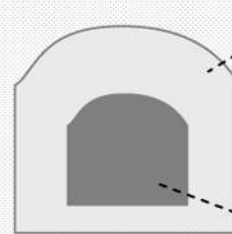


アレルギー：小麦

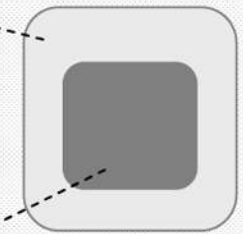
麦の香あんぱん

カナダ産またはフランス産オーガニック玄麦を使用
輸入の際のポストハーベスト(後農薬)も不使用のもの。

甘みの抑えた有機こしあん
で全粒粉の独特のクセを残しつつ食べやすくしています。



SIDE



UP

アレルギー：小麦

今までのパンレビューをまとめてみました。
このほかにも coconaにはオススメパンがたくさんあります♪
詳しくは店頭でスタッフにお尋ねください！！