

フルールご自慢の品 **食パン編**

独特の食感と味。
食パンはコレと
いう人が大勢いる。

トーストしても
焼き色が
付きにくいのは、
砂糖などの
炭素分が
少ないため。



パン皮はパリッとして、
中身ははもっちり。
トーストすると、
その持ち味がもっと際立つ。

ハードトースト(一斤) ¥241(税込)

使っている材料は、フランスパンと同じ小麦粉と水と塩、
それにイーストだけ。その分、素材の味がそのまま出てしまう。
だから小麦粉の選定には人一倍気を使う。



ブーランジュリー
フルール

営業時間: 7:00~18:00
定休日: 月曜日・第三火曜日
京都府相楽郡精華町桜が丘
3-14-5
0774-73-2929
<http://www.fleur2004.com>
駐車場あります