

バルコスコーヒー 贅沢アップルパイ

大山の恵みが芳醇りんごを包み込む
バルコスコーヒーのアップルパイ

【パイ生地】

大山山麓の豊かな土壌で育つ弾力のある「大山こむぎ」と国産小麦をブレンドし、牧場から生まれるクリーミーで滑らかな「大山バター」と国産発酵バターをふんだんに使い一晩寝かせて丹念に折り込みました。

【カラメルりんご】

柔らかさの中にしっかりとしたりんご感を残すため、火加減に気を遣い、じっくり時間をかけてミディアムレアの「りんごステーキ」を仕上げました。伝統的なイギリス式で作るカラメルりんごは、シナモンの他、数種類のスパイスと生絞りのレモン、そして蒸留酒を加えた酸味と甘さが調和する大人の味わいに仕上げています。

【製法のこだわり】

香ばしさを引き立てる胡桃等をフィリングしています。2日間かけ、1つ1つ丁寧に手織りした折り込みパイだからこそ表現できる何層にも膨らんだパイ生地は、一口目のサクサク感のあとに、食材の特徴である弾力感としっとり感が、カラメルりんごと重なり芳醇で深い味わいを演出しています。



お祝い事や季節のご挨拶などの贈答品としてもお喜びいただけるようオリジナルのロゴを箔押ししたパッケージをご用意いたしました。

■商品情報

【価格】 3,780円(税込)

【サイズ】 6号(直径約18cm)

【賞味期限】 発送日を含む4日間

【原材料】 りんご(国産)、砂糖(グラニュー糖)、バター、薄力粉、強力粉、卵、アーモンド、ラム酒、レモン(国産)、くるみ、岩塩、穀物酢、クラッカー(小麦を含む)、きび糖(国産)、シナモン、あんずジャム、カルダモン、ナツメグ