



GOULIBEUR

GALETTES DE FRANCE
FINES PUR BEURRE



フランスの伝統的なフレンチガレット。
原材料は、小麦粉、バター、砂糖、卵、塩のみ。
コク深いバターの風味(含有量26%)と
素朴な食感を是非ご賞味下さい。



MADE IN FRANCE



GOULIBEUR

GALETTES DE FRANCE
FINES PUR BEURRE



<ガレットの歴史>

Broyé du Poitou (ブロワイエ デュ ポトゥー) は、ポトゥー地方の名物菓子で、もともとは大判のガレットのこと。

ブロワイエ (Broyé) とは「砕く」という意味で、サクサクのガレットを砕き、小さな欠片を皆で食べることから由来します。

原材料は小麦、バター、砂糖、卵、塩のみ。

膨脹剤、着色料、保存料は一切使用しない伝統的なフレンチガレット。

バター含有量26%の味わいをご賞味下さい。



GOULIBEUR

GALETTES DE FRANCE
FINES PUR BEURRE



フランスの伝統的なフレンチガレット。
アイスクリームやワインとご一緒に。

原材料は、小麦粉、バター、砂糖、卵、塩のみ。

コク深いバターの風味(含有量26%)と

素朴な食感を是非ご賞味下さい。



MADE IN FRANCE



GOULIBEUR

GALETTES DE FRANCE

FINES PUR BEURRE



フランスの伝統的なフレンチガレット。
原材料は、小麦粉、バター、砂糖、卵、塩のみ。
コク深いバターの風味（含有量26%）と
素朴な食感を是非ご賞味下さい。



MADE IN FRANCE