

## プランタンの主なお菓子の栄養成分値

	エネルギー (100g当たりkcal)	タンパク質%	脂質%	炭水化物%	食塩相当量g
アーモンドクッキー	465	7.1	25.5	50.8	0.4
サブレクッキー	462	5.7	26.2	48.7	0.5
ロゼットクッキー	408	5.2	19.8	50.1	0.4
ココナッツクッキー	407	5.7	25.9	49.1	0.5
アマンドショコラ	463	7.4	26.5	49.1	0.4
レモンドロップ	404	5.5	20.3	47.4	0.3
抹茶クッキー	417	5.3	21.1	49.2	0.4
チョコレートクッキー	402	5.7	19.9	50.3	0.6
タンドル	461	5.1	25.2	52.4	0.6
葉酸クッキー	481	5.1	28	49.8	0.7
オレンジケーキ	373	4.6	17.8	46.6	0.2
抹茶ケーキ	415	6.3	25.3	41.5	0.3
紅茶ケーキ	405	5.1	22.3	44.9	0.1
フルーツケーキ	389	4.2	18.1	51	0.2
ガトーマロン	392	6.9	25.3	35.6	0.1
ガトーショコラ	374	6.9	24.1	35.4	0.2
マドレーヌ	353	5.7	16.3	45	0.2
ナッツバー	467	7.9	27.4	50.3	0.3
フィナンシェ	378	5.4	30.4	35.5	0.5
フィナンシェショコラ	428	6.5	30.4	34.7	0.1
フロランタンオレンジ	419	5.9	23.2	47.2	0.3
レストレーゲバジル	321	8.8	9.6	49.7	3
ガトーレザン	514	4.1	34.1	45.6	0.5