

Brotsorte	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Inhaltsstoffe	Änderungen vorbehalten.
- Baguette	x	x	x	x	x	x	x	100% Weizen	
- Bauernbrot 500 g / 1000 g	x	x	x	x	x	x		70% Weizen, 30% Roggen	
- Besenbrot 2000 g	x	x	x	x	x	x		90% Weizen, 10% Roggen, Kartoffeln	
- Buttertoastbrot	x		x		x			100% Weizen, Butter	
- Ciabatta	x	x	x	x	x	x	x	100% Weizen, Olivenöl	
- Dinkelsaffkorn mit Quark 500 g		x		x		x		100% Dinkelmehl, Quark	
- Dinkelkorn 500 g	x		x		x			100% Dinkelmehl	
- Dinkel-Vollkornbrot 500g		x		x		x		100% Dinkelvollkornmehl	
- Eiweißbrot 250g		x		x				Soja- und Weizeneiweiß, Lupinenschrot, RVM	
- Frischkornsaatenbrot 750 g	x		x		x	x		70% Roggenvollkornmehl, 30% Weizenvollkornmehl	
- Gersten-Flocken-Brot 500 g								70% Gerste, 30% Dinkelvollkornmehl	
- Halbweißbrot 1000 g	x	x	x	x	x	x		90% Weizen, 10% Roggen	
- Kartoffelbrot 750 g	x	x	x	x	x	x	x	90% Weizen, 10% Roggen, Kartoffeln	
- Kommisbrot 500 g		x		x		x		70% Roggen / 30% Weizen	
- Krustenbrot 750 g								90% Weizen, 10% Roggen	
- Kürbisbrot mit Kürbisfleisch 500g								70% Weizen, 30% Roggen, Kürbisfleisch, /-kerne, Kartoffel	
- Malzkornbrot 750 g	x		x		x			60% W. 40% R. Soja, Leinsaat, Sonnenblumen	
- Opabrot 750 g	x	x	x	x	x	x		70% Weizen, 30% Roggen	
- Paillasse	x	x	x	x	x	x	x	90% Weizen, 10% Roggen	
- Paillasse rustick	x	x	x	x	x	x	x	80% W. 20% R. Sonnenblumen, Leinsamen, Malzmehl	
- Roggenbäcker 1000 g	x		x		x	x		100 % Roggen, Natursauerteig	
- Roggenmischbrot 500 g	x	x	x	x	x	x		70% Roggen / 30% Weizen	
- Schapfenbrot 750 g/1250 g	x	x	x	x	x	x		70% Weizen, 20% Dinkel, 10% Roggen	
- Schillerbrot 500g								90% Weizen, 6% Roggen, 4% Röstmalz	
- Schwarzwälderbrot 1000 g								90% Weizen, 10% Roggen	
- Sonnenblumenbrot 750 g		x		x		x		70% Weizen, 30% Roggen, Sonnenblumenkerne	
- Urkeimling RM 500 g	x		x		x			40% R. 40% W. 20% Roggenkeimlinge, Sonnenblumen	
- Vinschgauer							x	70% Roggen / 30% Weizen, Brotgewürz	
- Winzerbrot 250g/750g	x	x	x	x	x	x		80% W. 20% R. Sonnenblumen, Traubenkonzentrat	

Warum ist unser Brot anders als Brot bei manchen anderen Bäckern ?

- Wir backen gänzlich ohne Backmittel - da sind wir gerne ein bisschen "von gestern".
- Wir verwenden nur traditionelle, eigene Rezepte.
- Wir setzen hochwertigste Rohstoffe ein - sparen niemals an besten Zutaten.
- Wir backen bei 280° Celsius an - für tolle Kruste und phantastische Frischhaltung.
- Wir backen das Brot mit viel Zeit auf Sandsteinplatten für den unverwechselbaren Geschmack.
Die Teige reifen langsam, eben wie ein guter Rotwein.
Nur so entfaltet sich das volle Aroma.

Unser Geheimnis:

... ist unser hausgemachter Natursauerteig mit gesunden Starter-Kulturen.
Den Sauerteig pflegen wir nach überlieferter Weise ohne jegliche Chemie.
Für aromatischen, ausgewogenen Geschmack mit der besonderen Note.

Mehr wird aber nicht verraten ...

... man schmeckt es eben!



Stand 06/2014