



Unser Brot- und Brötchensortiment

- **Brötchen** ohne oder mit verschiedenen Körnern (Kürbis, Sonnenblumenkerne, Mohn, Sesam) aus Weizenmehl 1050, Salz, Wasser, Schwedenmilch, Hefe, Alsana
- **Baguette** (Zutaten wie Brötchen ohne Körner)
- **Dinkelbrötchen** aus Dinkelmehl 1050, Dinkelvollkornmehl, Salz, Olivenöl, Hefe, Schwedenmilch
- **Dinkelbaguette** (Zutaten wie Dinkelbrötchen)
- **Käsebrötchen** (Zutaten wie Brötchen) überbacken mit Emmentaler Käse
- **Feines Roggenbrot** aus Roggenmehl 1150, Sauerteig, Salz, Wasser, Hefe
- **Gewürzbrot** aus Roggenmehl 1150, Sauerteig, Salz, Wasser, Gewürze (Anis, Fenchel, Koriander), Hefe
- **Dinkelbrot** aus Dinkelvollkornmehl, Salz, Wasser, Hefe
- **Urkornbrot** aus Einkorn (gequollen), Dinkelmehl 1050, Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Buchweizen, Salz, Hefe
- **Sonntagsbrot** (Zutaten wie Baguette und Brötchen ohne Körner)
- **Nussbrot** aus Roggenmehl 1150, Salz, Hefe, Roggenvollkorn Sauerteig, Haselnüsse, Mandeln
- **Zwiebelbrot** aus Weizenmehl 1050, ROGGENansatz (Sauerteig), Röstzwiebeln, Salz, Wasser
- **Zwiebelbrötchen** Weizenmehl 550, Salz, Wasser, Hefe, Backmalz, Röstzwiebeln
- **Weizenbrötchen** Weizenmehl 550, Salz, Wasser, Hefe, Backmalz