Montag

Bauernbrot (50% Roggen, 50% Weizen), Weizenmischbrot, Uriges, Walnussbrot, Roggenmühle (70% Roggen), Hildegard v. Bingen (Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen), Emmer-Vollkornbrot

Dienstag

Holzluckenbrot (70% Roggen), Buttermilchbrot, Walnussbrot, Schweizerbrot (Weizen, Buttermilch), Bauernbrot, Uriges,Hildegard v. Bingen, Emmer-Vollkornbrot, Maronen-Zwilling (Herbst)

Mittwoch

Bauernbrot, Hildegard v. Bingen, Goldkornbrot (mit Sonnenblumenkörnern, Sesam, Sojaschrot, Haferflocken, Weizenvollkornmehl Type 1050) Pane Secale (100% Roggen), Uriges, Emmer-Vollkorn

Donnersteg

Soonwälder (60% Roggen) Weizenmischbrot, Bauernbrot, Hildegard v. Bingen, Walnussbrot, Uriges, Chia-Vita (Chia-Samen, Amaranth, Quinoa, Roggen, Weizen), Emmer-Vollkorn, Buchweizenbrot

Freitag

Bauernbrot, Roggenmühle, Schweizerbrot, Buttermilchbrot, Hildegard v. Bingen, Uriges, Walnussbrot, Pane Luciane, Olivenbrot, Tomaten Ciabatta,Emmer-Vollkorn, Maronen-Zwilling (Herbst)

Samstag

Bauernbrot, Weizenmischbrot, Goldkornbrot, Uriges, Walnussbrot, Hildegard v. Bingen, Pane Luciane, Olivenbrot, Tomaten Ciabatta

Info:

Seit über 115 Jahren werden unsere Backwaren nach Handwerklicher Tradition und eigenen Rezepturen hergestellt.

Wir verwenden Mehl aus regionalem Getreide und Bioland-Anbau und Bio.

Dieser Wegweiser durch unsere „Brot-Woche“ führt Sie zu den Genüssen unserer Heimat.

Idar-Oberstein, Layenstrasse 55
Tel. 06781-43816, fax. 06781-980100
Besuchen Sie unsere Web-Seite:
www.baeckerei-erbach.de
Schon Fan auf Facebook?

BROT- U. FEINBÄCKEREI

Erbach

Lust auf Lecker!

- Mein Bäcker -

Über 115 Jahren