

Brot Liste



Montag

Roggenvollkornbrot:

Bioland Roggenvollkornschröt fein, Bioland Roggenvollkornmehl, Bioland Paniermehl, Wasser, Meersalz

Dienstag

Hafer-Vollkornkruste: Bioland Weizenvollkornmehl, Bioland Haferflocken, Roggenvollkornschröt fein, Bioland Paniermehl, Bio Hefe „Knospe“, Meersalz, Wasser

Roggenvollkornbrot: Bioland Roggenvollkornschröt fein, Wasser, Bioland Roggenvollkornmehl, Meersalz

Donnerstag

Krustenmischbrot: Bioland Roggenmehl Type 1150, Bioland Weizenmehl Type 1050, Meersalz, Wasser, Bio Hefe „Knospe“

Freitag

Roggenvollkornbrot: Bioland Roggenvollkornschröt fein, Bioland Roggenvollkornmehl, Bioland Paniermehl, Wasser, Meersalz

Samstag

Krustenmischbrot:

Wasserweck: Bioland Weizenmehl Type 550, Wasser, Bio Hefe „Knospe“, Bohlsener Weizenback (Bio Weizenmehl, Bio Weizenkleber, Bio Gerstenmalzmehl, Bio Rohrzucker, Bio Acerolapulver), Meersalz, Bio Olivenöl

Artikel auf Bestellung: Baguette aus Weizenvollkornmehl, Weizen -oder Dinkelmehl, Ciabatta aus Weizen -oder Dinkelmehl, Butterstreusel, Rosinenbrot, verschiedene Sorten Muffins, Butterzöpfe, Streuselchen.

Zutaten aus Ökologischem Landbau:DEÖKO-006BIO...

Bio Dinkel Backwaren



Ur-Dinkel aus der Sorte „Roter Tiroler“

Montag

Sprossenbrot: Bio Ur- Dinkelmehl 1050, Bio Ur-Dinkelvollkornmehl, Bio Ur-Dinkelsprossen, Bio Hefe „Knospe“, Ur-Dinkel Paniermehl, Wasser, Meersalz, Bio Olivenöl

Ur-Dinkelbrötchen Type 630: Bio Ur.Dinkelmehl Type 630, Wasser, Bio Hefe „Knospe“, Bohlsener Dinkelback, (Bioland Dinkelmehl, Bioland Gerstenmalzmehl, Bio Roh-Rohr-Zucker, Bio Acerolapulver), Meersalz, Bio Olivenöl

Dienstag

Ur-Dinkelbrötchen Type 630,

Ur-Dinkel Ciabatta: Bio Ur-Dinkelmehl Type 630, Wasser, Bio Hefe“Knospe“, Bohlsener Dinkelback, Meersalz, Bio Olivenöl



Mittwoch

Pane Spelta: Ur-Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio Olivenöl, Meersalz, Bio-Backferment,
Helianthus : Ur-Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio -Sonnenblumenkerne, Bio- Olivenöl, Meersalz, Bio-Backferment,
Yderle: Bio Ur-Dinkelmehl Type 630, Wasser, Bio Olivenöl, Meersalz, Bio-Backferment
Ur-Dinkelbrötchen Type 630,



Donnerstag

Klosterbrot Bio UrDinkelmehl 1050, Bio Ur-Dinkelvollkornmehl, Bio Ur-Dinkelflocken, Bio Ur-Dinkelpaniermehl, Wasser, Meersalz, Bio Hefe „Knospe“, Bio Olivenöl,
Ur-Dinkelbrötchen Type 630,

Ur-Dinkelvollkornbrot, Ur - Dinkelvollkornmehl Wasser, Bio Olivenöl, Dinkelback (Bioland Dinkelmehl, Bioland Gerstenmalzmehl, Bio-Rohrohrzucker, Bio-Acerolapulver), Meersalz, Bio Hefe

Ur-Dinkel Ciabatta

Freitag

Ur-Dinkel Ciabatta,
Ur-Dinkelbrötchen Type 630,
Ur-Dinkelvollkornbrot,
Bio Pane Nostro: Bio Ur-Dinkelvollkornmehl, Meersalz, Bio Roggenvollkornmehl, Wasser, Bio Roggenvollkorn-Sauerteig, Bio Paniermehl

Samstag

Ur-Dinkelbrötchen Type 630,
Ur- Dinkelvollkornbrot
Ur- Dinkel Ciabatta

