NEU

HANDWERKLICHES HARTWEIZEN-BRÖTCHEN

Handwerklich hergestelltes Brötchen aus Hartweizenmehl, mit aktivem flüssigen Weizensauerteig. Dank der langen Reifezeit in Kombination mit den Eigenschaften des Hartweizenmehls entwickelt dieses Brötchen seinen einzigartigen, nussig-buttrigen Geschmack mit einer cremig-gelben Krume und einer goldenen Kruste und vor allem: eine längere Haltbarkeit nach dem Backen.

2104603

80 g	18 cm
70	28
15 Min.	
210°C	180°C für 8-10 Min.

SANDWICH-BRÖTCHEN 75 - 165 G
VORGEBACKEN

4070023
RAUTENBRÖTCHEN HELL

AUF ANFRAGE

85 g	16 cm
70	30
30 Min.	
220°C	190°C für 7-8 Min.

Weißes Brötchen nach katalanischer Art auf der Basis von Weizenmehl. Charakteristisch in der Optik - rautenförmiges traditionelles spanisches Brötchen mit spitzen Enden und einem breiten Einschnitt.

4070056
RAUTENBRÖTCHEN MIT SAATENMIX

AUF ANFRAGE

85 g	16 cm
70	32
30 Min.	
220°C	190°C für 7-8 Min.

Rautenförmiges traditionelles spanisches Brötchen mit spitzen Enden und einem breiten Einschnitt. Mit Saaten angereichert.

4070059
RAUTENBRÖTCHEN KORN

AUF ANFRAGE

85 g	16 cm
70	32
30 Min.	
220°C	190°C für 7-8 Min.

Dunkles, rautenförmiges traditionelles spanisches Brötchen mit spitzen Enden und einem breiten Einschnitt. Mit Leinsaat und Sesam dekoriert.

4070057
RAUTENBRÖTCHEN DUNKEL

AUF ANFRAGE

85 g	16 cm
70	32
30 Min.	
220°C	190°C für 7-8 Min.

Dunkles, rautenförmiges traditionelles spanisches Brötchen mit spitzen Enden und einem breiten Einschnitt.

4035076
BALLASTSTOFFREICHES ROGGENBRÖTCHEN MIT KÖRNERN

AUF ANFRAGE

87 g	11 cm
70	30
30 Min.	
210°C	180°C für 9-13 Min.

Ballaststoffreiche Roggenbrötchen mit Körnern.

NEU

HANDWERKLICHES HAFER-SONNENBLUMEN-BRÖTCHEN

Handwerklich hergestelltes Brötchen, teilweise aus Vollkorn, aus Weizen- und Hafermehl, mit gerösteten Sonnenblumenkernen und aktivem flüssigen Weizensauerteig. Angereichert mit in Hafersauerteig eingeweichtem Hafer. Dekoriert mit Hafer- und Sonnenblumenkernen und mit Mehl bestäubt. Dank der eingeweichten Haferflocken in Kombination mit der langen Reifezeit entwickelt dieses Brötchen seinen ausgewogenen Geschmack und bleibt länger frisch.

2104632

100 g	18 cm
70	32
15 Min.	
210°C	180°C für 8-10 Min.

NEU

HANDWERKLICHES BUCHWEIZEN-LEINSAMEN BRÖTCHEN

Handwerklich hergestelltes Brötchen aus Weizen- und Buchweizenmehl, mit aktivem flüssigen Weizensauerteig. Angereichert mit Buchweizen und in Dinkelsauerteig getränkten braunen Leinsamen. Dekoriert mit Buchweizengrütze und mit Mehl bestäubt. Dank der eingeweichten Körner & Samen in Kombination mit der langen Reifezeit entwickelt dieses Brötchen seinen spezifischen Geschmack und bleibt länger frisch.

2104636

100 g	18 cm
70	32
15 Min.	
210°C	180°C für 8-10 Min.

SANDWICH-BRÖTCHEN 75 - 165 G
VORGEBACKEN

2104033
MAXI RUNDBRÖTCHEN

90 g | Ø 12 cm
55 | 28
15 Min.
210°C | 180°C für 11-13 Min.

Rundes Weizenbrötchen mit Einschnitt.

2103856
JUMBO RUNDBRÖTCHEN

100 g | Ø 12 cm
50 | 28
15 Min.
210°C | 180°C für 11-13 Min.

Glattes, rundes, weißes Weizenbrötchen mit einer besonders dünnen Kruste und einer leichten Krume.

2103418
ITALIENISCHES RUNDBRÖTCHEN

120 g | Ø 13 cm
40 | 32
15 Min.
210°C | 180°C für 11-13 Min.

Weizenbrötchen italienischer Art. Mit Basilikum.

2103971
MALZBRÖTCHEN

125 g | Ø 13 cm
45 | 32
15 Min.
210°C | 180°C für 14-16 Min.

Rundes Malzbrötchen mit geröstetem Gerstenmalzmehl und dekoriert mit Mohn, Sesam und Leinsaat.

SANDWICH-BRÖTCHEN 75 - 165 G
AUFTAUEN & SERVIEREN

2401578
FALUCHE RONDO

110 g | Ø 14 cm
35 | 40
60 Min.

Rundes, weiches, flaches Weizenbrötchen mit einer dichten Krume, angereichert mit Sojamehl und Sonnenblumenöl (14 cm Durchmesser). Einfach auftauen und es ist bereit, als süßes oder herzhaftes Sandwich, heiß oder kalt, serviert zu werden.

2103902
PAN BAGNAT WEIZEN GROSS - BEMEHLT

110 g | Ø 12,5 cm
45 | 32
15 Min.

Weiches rundes Weizenbrötchen, angereichert mit getrocknetem Roggensauerteig und Olivenöl, großzügig mit Mehl bestäubt. Eignet sich sowohl für kalte Füllungen als auch zum Grillen (Panini).

2103186
PAN BAGNAT WEIZEN GROSS

110 g | Ø 12,5 cm
45 | 32
15 Min.

Weiches, rundes Weizenbrötchen, angereichert mit getrocknetem Roggensauerteig und Olivenöl. Einfach auftauen und servieren. Geeignet für kalte Füllungen oder zum Grillen (Panini).

2306524
SOFTBRÖTCHEN URGETREIDE

100 g | Ø 12 cm
60 | 32
30 Min.

Braunes Brötchen mit weicher Kruste, mit Kamut, Dinkel, Gerste, Hafer, Buchweizen und Quinoa. Bestreut mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Geeignet für kalte Füllungen oder zum Grillen. Einfach auftauen und servieren.

PAN BAGNAT BRAUN GROSS

Weiches, rundes braunes Weizenbrötchen, angereichert mit Weizenvollkornmehl, getrocknetem Roggensauerteig und Olivenöl, bestreut mit Weizenkleie. Einfach auftauen und servieren.

2103185
110 g | Ø 12,5 cm
45 | 32
15 Min.

PAN BAGNAT KORN GROSS

Weiches rundes Mehrkornbrötchen, angereichert mit etwas getrocknetem Weizensauerteig und viel Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen, Weizenkleie und Mohn. Einfach auftauen und servieren.

2103853

110 g	Ø 12,5 cm
45	28
15 Min.	