

BAGUETTES VORGEBACKEN

4294411 LUMBERJACK BAGUETTE



AUF ANFRAGE

	360 g		30 cm
	20		28
	45 Min.		
	230°C		200°C für 8-10 Min.

Formschönes Mehrkornbrot mit weichen Sojabohnen. Angereichert mit einer Mischung aus Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Kleie. Von Hand geformt.

2103731 FRANZÖSISCHES WEIZENBAGUETTE



	435 g		57 cm
	16		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 17-19 Min.

Breites weißes Baguette, ideal für die einfache Zubereitung von Sandwiches.

BROTE VORGEBACKEN

4295411 BROT MIT SONNENBLUMENKERNEN



AUF ANFRAGE

	420 g		24 cm
	18		28
	60 Min.		
	230°C		200°C für 8-10 Min.

Brot aus Weizen- und Roggenmehl, mit Sonnenblumenkernen dekoriert.

2103732 FRANZÖSISCHES BAGUETTE MIT SONNENBLUMENKERNEN



	435 g		57 cm
	16		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 17-19 Min.

Baguette mit Roggen- und Weizenvollkornmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen.

2103730 FRANZÖSISCHES BAGUETTE BRAUN



	435 g		57 cm
	16		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 17-19 Min.

Vielseitiges braunes Baguette mit Weizenvollkornmehl

4295412 BROT MIT KÜRBISKERNEN



AUF ANFRAGE

	420 g		22 cm
	18		28
	60 Min.		
	230°C		200°C für 8-10 Min.

Brot mit Haferflocken und Sonnenblumenkernen angereichert, mit Kürbiskernen dekoriert.



2104185
BROT BATARD CAMPAGNE



	450 g		24 cm
	14		32
	240°C		210°C für 14-16 Min.

Steinofenbrot mit süßem, fast buttertigem, Geschmack und milden Aromen. Mit aktivem flüssigen Weizensauerteig.

2104184
BROT MICHE PAYSANNE



	450 g		Ø 18 cm
	14		32
	240°C		210°C für 14-16 Min.

Steinofenbrot mit einem einzigartigen, robusten Geschmack und Aroma. Mit aktivem flüssigen Weizensauerteig.

4030100
HANDWERKLICHES WEIZEN-ROGGENBROT



	450 g		24 cm
	14		28
	240°C		210°C für 14-16 Min.

Handwerklich hergestelltes Brot aus Weizen- und Roggenmehl, mit flüssigem aktiven Weizen- und Roggensauerteig. Dank der Mischung der Sauerteige in Verbindung mit der langen Reifezeit hat dieses Brot alle Merkmale eines typischen Roggenbrot mit einer eher geschlossenen Krumenstruktur und einem gemäßigten Roggensäuregeschmack. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

NEU

AUF ANFRAGE

2104633
HANDWERKLICHES BUCHWEIZEN-LEINSAMENBROT



NEU

	450 g		22 cm
	20		32
	240°C		210°C für 14-16 Min.

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

2104629
HANDWERKLICHES HAFER-SONNENBLUMENBROT



NEU

	450 g		22 cm
	20		32
	240°C		210°C für 14-16 Min.

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

2104606
HANDWERKLICHES HARTWEIZENBROT



NEU

	420 g		27 cm
	15		28
	240°C		210°C für 12-14 Min.

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



BROTE VORGEBACKEN

2104186 BROT BÛCHE 5-KÖRNER



	450 g		25,5 cm
	14		32
	240°C		210°C für 14-16 Min.

Steinofenbrot mit einem einzigartigen Geschmack und Aroma von geröstetem Getreide. Hergestellt aus Weiß- und Vollkornweizen und Roggenmehl, mit aktivem flüssigem Sauerteig (Roggen und Weizen). Angereichert mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen und verziert mit Hirseflocken.

2104472 BOULOT SAUERTEIGBROT MIT HONIG & NÜSSE



NEU

	500 g		26,5 cm
	15		28
	240°C		210°C für 14-16 Min.

Rustikaler Brotleib mit Weizensauerteig, angereichert mit Walnüssen und Honig.

2307050 MEHRKORNBROT



	500 g		25,5 cm
	15		28
	240°C		210°C für 14-16 Min.

Rustikales Brot aus Weizen- und Weizenvollkornmehl, angereichert mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, mit spitz zulaufenden Enden.

4030045 QUADRATISCHES MEHRKORNBROT



	465 g		17 cm
	15		32
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Quadratisches Weizenbrot mit Roggenmehl und etwas Roggensauerteig. Angereichert mit Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Sesam. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

2102128 BROT FORESTIER



	630 g		32
	12		32
	240°C		210°C für 9-11 Min.

Rustikales Brot mit Weizenvollkornmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sojaflocken.

2307049 DINKELBROT



	500 g		25,5 cm
	15		28
	240°C		210°C für 14-16 Min.

Rustikaler Brotlaib mit Dinkel- und Dinkelvollkornmehl, mit Mehl bestäubt.





NEU



MÜSLI MEHRFRUCHT-BROT

In der Dose gebackenes Früchtebrot aus Weizenmehl, Roggenmehl und gerösteter Gerste. Mit vielen Früchten, Nüssen und Samen, wie Rosinen, getrockneten Aprikosen und Äpfeln, Walnüssen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken und Roggenkörnern. Belegt mit einer reichhaltigen Rundum-Dekoration aus Kürbiskernen und Sesam.

5001553   

 500 g	 16,5 cm
 12	 56
 240°C	 210°C für 9-11 min.



BOULANGERIE - BROTE



BROTE VORGEBACKEN

2306683 PAVÉ RUSTIQUE



NEU

690 g	19 cm
11	28
240°C	210°C für 14-16 Min.

Rustikaler Brotlaib mit Weizensauerteig und den vier charakteristischen Einschnitten.

2306114 BROT CAMPAGNARD DUNKEL



690 g	19 cm
11	32
240°C	210°C für 14-16 Min.

Rustikaler Brotlaib aus Weizenmehl, Roggenvollkornmehl und Roggensauerteig. Angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesamsamen. Handgeformt und auf Stein gebacken.

2307014 HOLZHACKERBROT BRAUN



800 g	42 cm
7	32
240°C	210°C für 14-16 Min.

Rustikaler Brotlaib mit aktivem Flüssigsauerteig (Weizen und Roggen). Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Weizenkleie, Sojabohnen und Sesam. Handgeformt und auf Stein gebacken.

2307013 HOLZHACKERBROT WEIZEN



800 g	42 cm
7	32
240°C	210°C für 14-16 Min.

Rustikaler Brotlaib mit aktivem Flüssigsauerteig (Weizen und Roggen). Handgeformt und auf Stein gebacken.



BROTE

AUFTAUEN & SERVIEREN

2401629 GLUTENFREIES UND LAKTOSEFREIES WEISSBROT



400 g 18 cm - 17 slices
5 120
60 Min.

Gluten- und lactosefreies Brot, einzeln verpackt.

2401630 GLUTENFREIES UND LAKTOSEFREIES KORNBROT



400 g 18 cm - 17 slices
5 120
60 Min.

Gluten- und lactosefreies Mehrkornbrot (17 Scheiben) mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Linsen, einzeln verpackt.

2102050 TOASTBROT WEISS 9X9CM - VORVERPACKT



520 g 28 cm - 24 slices
8 44
60 Min.

Weißes Toastbrot, vorgeschnitten in 9x9 cm große, einzeln verpackte Scheiben (24 Scheiben), ideal für elegante kleine Toasts.

2102010 KASTENWEISSBROT - VORVERPACKT



800 g 26 cm
6 32
60 Min.

Weißes Haushaltsbrot aus Weizen, vorgeschnitten in 27 Scheiben und einzeln verpackt.

2102015 KASTENMISCHBROT - VORVERPACKT



800 g 25 cm
6 32
60 Min.

Weißes Toastbrot aus Weiß- und Vollkornweizenmehl, vorgeschnitten in 27 Scheiben und einzeln verpackt.

