

HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2104171 HALB-BAGUETTE WEIZEN KLEIN



	105 g		20 cm
	60		36
	20 Min.		
	210°C		190°C für 15-17 Min.

Weißes Baguette-Brötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Speisesalz.

2307054 BRÖTCHEN TRADITION MIT KÖRNERN



	100 g		17 cm
	60		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Mehrkornbrötchen mit aktivem Flüssigsauerteig aus Weizenmehl, angereichert mit Hirse, braunen Leinsamen und Sesam. Auf Stein gebacken.

2103104 BAGUETTE BRÖTCHEN WEIZEN



	80 g		18 cm
	75		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Weißes Brötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2103135 HALB-BAGUETTE WEIZEN KLEIN



	105 g		20 cm
	60		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Langes weißes Brötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103850 BAGUETTE BRÖTCHEN BRAUN



	80 g		18 cm
	75		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Dunkles Baguette-Brötchen mit Weizenvollkornmehl.

2103138 HALB-BAGUETTE BRAUN KLEIN



	105 g		20 cm
	60		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Langes braunes Weizenbrötchen, hergestellt aus weißem und Vollkorn-Weizenmehl.



HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2103891 BAGUETTE BRÖTCHEN FITNESS



	80 g		18 cm
	75		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Mehrkornbrötchen aus geröstetem Weizenmalz und einem Hauch von Sauerteig. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken.

2103083 HALB-BAGUETTE BRAUN



	125 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Braunes Halb-Baguette aus Weizenmehl und Weizenvollkornmehl.

2103107 HALB-BAGUETTE WEIZEN



	125 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Weißes Halb-Baguette aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.



TRADITIONELLES WEIZENBRÖTCHEN

Handwerklich hergestelltes Brötchen aus aktivem Flüssigweizensauerteig und auf Stein gebacken.

2307055			
	100 g	17 cm	
	60	32	
	15 min.		
	210°C	180°C für 11-13 min.	



2104604

HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE HARTWEIZEN

	130 g		26,5 cm
	40		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

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

4227674

RUSTIKALES HALB-BAGUETTE DUNKEL**AUF ANFRAGE**

	130 g		25 cm
	40		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Dunkles rautenförmiges Halb-Baguette aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit geröstetem Gerstenmalzmehl, Sonnenblumenkernen und Leinsamen und auf Stein gebacken.

2306799

CIABATTA**AUF ANFRAGE**

	125 g		17,5 cm
	58		32
	15 Min.		
	210°C		190°C für 10 Min.

Ciabatta aus Weizenmehl mit offener Krume.

4295369

RUSTIKALES HALB-BAGUETTE MIT KARTOFFELFLOCKEN**AUF ANFRAGE**

	130 g		25 cm
	40		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Rautenförmiges Halb-Baguette aus Weizenmehl und Kartoffelflocken, angereichert mit einem flüssigen Roggensauerteig und auf Stein gebacken.

4295378

RUSTIKALES HALB-BAGUETTE WEIZEN**AUF ANFRAGE**

	130 g		25 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Weißes rautenförmiges Halb-Baguette aus Weizenmehl, angereichert mit Roggensauerteig und auf Stein gebacken.

2103486

HALB-BAGUETTE FITNESS

	125 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Ballaststoffreiches Mehrkorn-Halbbaguette mit geröstetem Weizenmalz und etwas Weizensauerteig. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken.

AUF
ANFRAGE



HALB-BAGUETTE NACH SPANISCHER ART

Rustikales weißes Halb-Baguette aus Weizenmehl. Die stumpfen Enden und der charakteristische gerade Einschnitt, macht dieses rechteckige Halb-Baguette zu einer idealen Sandwich Basis. Mit Mehl bestäubt.

4040153  

	155 g		27 cm
	36		28
	15 min.		
	210°C		180°C für 14-16 min.

HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2104668

HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE MEHRKORN



	130 g		27 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Mehrkorn-Halbbaguette aus Weizenmehl mit aktivem flüssigen Roggensauerteig und vielen Körnern und Samen: Roggen, brauner Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne und Hafer. Hergestellt nach traditionellen Herstellungsverfahren mit langen Reifezeiten. Das Ergebnis ist eine halboffene Krumenstruktur und ein reichhaltiger Geschmack mit Röstaromen und einer Milchsäure dahinter. Auf Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.

2104273

HALB-BAGUETTE WEIZEN COUNTRY STYLE



	160 g		28 cm
	42		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Rustikales Halb-Baguette mit zwei Einschnitten.

2104666

HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE WEIZEN



	130 g		27 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Handwerklich hergestelltes Demi-Baguette aus Weizenmehl, mit einer Kombination aus aktivem flüssigen Weizen- und Roggensauerteig. Hergestellt nach traditionellen Produktionsmethoden mit langen Reifezeiten. Das Ergebnis ist eine saftige, halboffene Krumenstruktur und ein reichhaltiger, aber zugänglicher Geschmack. Auf Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.

4295391

HALB-BAGUETTE DUNKEL LUMBERJACK



AUF
ANFRAGE

	160 g		27,5 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Dunkles, rustikal aussehendes Halb-Baguette aus Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalzmehl und Roggen. Angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sojabohnen und ein wenig Roggensauerteig. Spitz zulaufende Enden, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



AUF
ANFRAGE



DUNKLES HALB-BAGUETTE MIT KÖRNERN

Rustikales dunkles Halb-Baguette aus Weizenmehl und geröstetem gemalztem Weizenmehl. Enthält Sonnenblumenkerne, Sesam, gelbe Leinsamen und Haferflocken. Die stumpfen Enden und der charakteristische gerade Einschnitt, macht dieses rechteckige Halb-Baguette zu einer idealen Sandwich Basis. Mit Mehl bestäubt.

4040186  
 155 g  27 cm
 36  28
 15 min.
 210°C  180°C für 14-16 min.



HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE HAFER-SONNENBLUMENBLUMEN

Handwerklich hergestelltes Baguette, teilweise aus Vollkorn, aus Weizen- und Hafermehl, mit gerösteten Sonnenblumenkernen und aktivem flüssigen 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 Halb-Baguette seinen ausgewogenen Geschmack und bleibt länger frisch.

2104631  
 160 g  24 cm
 40  32
 15 Min.
 210°C  180°C für 11-13 Min.



HANDWERKLICHES HALB-BAGUETTE BUCHWEIZEN-LEINSAMEN

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

2104635  
 160 g  24 cm
 40  32
 15 min.
 210°C  180°C für 11-13 min.

HALB-BAGUETTES VORGEBACKEN

2104192

HALB-BAGUETTE WEIZEN BREIT



	165 g		28 cm
	42		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Breites weißes Halb-Baguette, ideal für die einfache Herstellung von Sandwiches.

2103079

HALB-BAGUETTE BRAUN BREIT



	165 g		28 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Breites dunkles Halb-Baguette, ideal für die einfache Herstellung von Sandwiches.

HALB-BAGUETTES AUFTAUEN & SERVIEREN ODER FERTIGGEBACKEN

2306502

CIABATTA SNACK MIT GRÜNEN OLIVEN



	100 g		17 cm
	2x25		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Ciabatta, angereichert mit grünen Oliven und Olivenöl. Auf Stein gebacken.

2103669

HALB-BAGUETTE FITNESS BREIT



	165 g		28 cm
	40		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Mehrkorn-Halbbaguette mit geröstetem Weizenmalz und etwas getrocknetem Sauerteig. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken. Extra breit für die bequeme Zubereitung von Sandwiches.

2104272

HALB-BAGUETTE BRAUN COUNTRY STYLE



	160 g		28 cm
	42		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Rustikales, dunkles Halb-Baguette mit zwei Einschnitten.

5001923

RUSTIKALES WEISSES HALB-BAGUETTE, GESCHN.



	120 g		21 cm
	6x6		56
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes & vorgeschnittenes rustikal aussehendes Halb-Baguette aus Weizenmehl. Fertig zum Belegen als Sandwichträger.



4296350

RUSTIKALES HALB-BAGUETTE MIT BUCHWEIZEN**AUF
ANFRAGE**

	130 g		25 cm
	40		28
	20 Min.		

AUFTAUEN & SERVIEREN

Rustikales Halb-Baguette mit Buchweizen aus Weizen- und Roggenmehl.

2306980

CIABATTA SNACK FITNESS

	125 g		17 cm
	50		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Ciabatta aus Weizenmehl und einem Hauch von Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl und Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Kürbiskernen und Sesamsamen. Auf Stein gebacken.

5001924

RUSTIKALES BRAUNES HALB-BAGUETTE, GESCHN.

	120 g		21 cm
	6x6		56
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes & vorgeschnittenes, rustikal aussehendes Halb-Baguette aus Vollkorn- und Roggenmehl. Angereichert mit Dinkel, Hirse, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und einem Hauch von Gerstenmalzmehl zur Geschmacksverbesserung. Fertig zum Belegen als Sandwichträger.

2306500

CIABATTA SNACK

	125 g		17,5 cm
	2x25		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Ciabatta aus Weizenmehl und einem aktiven flüssigen Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl. Auf Stein gebacken.





HALB-BAGUETTES

AUFTAUEN & SERVIEREN ODER FERTIGGEBACKEN

4296379
FRANZÖSISCHES HALB-BAGUETTE CLASSIC



AUF
ANFRAGE

	120 g		27 cm
	55		28
	20 Min.		

AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertiggebackenes Halb-Baguette mit zwei Einschnitten.

2103503
HALB-BAGUETTE WEIZEN



	125 g		27 cm
	50		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Halb-Baguette mit goldener Kruste und weicher Krume. Einfach aufbacken und fertig.

2103550
SOFTBAGUETTE



	140 g		27 cm
	50		32
	15 Min.		

AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches Baguette aus Brioche-Teig und klassischem Brotteig.

2103521
HALB-BAGUETTE WEIZEN BREIT



	165 g		27 cm
	40		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Vollständig gebackenes Halb-Baguette mit goldener Kruste und weicher Krume, extra breit für eine einfache Sandwichherstellung. Einfach aufbacken und fertig.



BAGUETTES VORGEBACKEN

2103423

BAGUETTE WEIZEN



	200 g		35 cm
	35		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Helles Baguette, hergestellt aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2104196

BAGUETTE WEIZEN



	250 g		57 cm
	25		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Baguette, hergestellt aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2103086

BAGUETTE BRAUN



	250 g		57 cm
	28		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Braunes Baguette aus Weiß- und Vollkornweizenmehl.

2104335

BAGUETTE WEIZEN



	280 g		57 cm
	22		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Breiteres helles Baguette aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

