

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.

2104603 HANDWERKLICHES HARTWEIZEN-BRÖTCHEN



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

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.



SANDWICH-BRÖTCHEN 75 - 165 G VORGEBACKEN

5001737 RUSTIKALES VIERECKBRÖTCHEN WEISS



NEU

100 g	9 cm
40	48
15 Min.	
210°C	180°C für 6-8 Min.

Rustikale, rechteckige Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl, verfeinert mit Weizenkeimen. Dank der langen Reifezeit des Teiges bei verschiedenen Temperaturen, entwickelt das Brötchen seinen unvergleichlichen Geschmack und seine halbgeöffnete, luftige Krume. Mit Mehl bestäubt.

2104636 HANDWERKLICHES BUCHWEIZEN-LEINSAMEN BRÖTCHEN



NEU

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

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.

5001736 RUSTIKALES VIERECKBRÖTCHEN MIT OLIVEN & KRÄUTERN



NEU

100 g	9 cm
40	48
15 Min.	
210°C	180°C für 6-8 Min.

Rustikale, rechteckige Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl, verfeinert mit grünen und schwarzen Oliven, so wie gemalzter Gerste. Dank der langen Reifezeit des Teiges bei verschiedenen Temperaturen, entwickelt das Brötchen seinen unvergleichlichen Geschmack und seine halbgeöffnete, luftige Krume. Mit Mehl bestäubt.

2104632 HANDWERKLICHES HAFER-SONNENBLUMEN- BRÖTCHEN



NEU

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

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.

NEU



RUSTIKALES VIERECKBRÖTCHEN MEHRKORN

Rustikales, quadratisches Brötchen aus Weizenmehl, angereichert mit Weizenkeimen und Gerstenmalz. Dekoriert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Dank der langen Reifezeit des Teiges bei unterschiedlichen Temperaturen entwickelt dieses Brötchen seinen Geschmack und seine feuchte, halboffene Krume.

5001618

100 g	9 cm
40	48
15 min.	
210°C	180°C für 6-8 min.



NEU



RUSTIKALES VIERECKBRÖTCHEN ROSINE & ZIMT

Rustikales, quadratisches Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Rosinen, Zimt und Gerstenmalz. Dank der langen Reifezeit des Teiges bei unterschiedlichen Temperaturen entwickelt dieses Brötchen seinen Geschmack und seine feuchte, halboffene Krume. Mit Mehl bestäubt.

5001735  
 100 g  9 cm
 40  48
 15 min.
 210°C  180°C für 6-8 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.

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

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).

2103185

PAN BAGNAT BRAUN GROSS



110 g Ø 12,5 cm
 45 32
 15 Min.

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

2103853

PAN BAGNAT KORN GROSS



110 g Ø 12,5 cm
 45 32
 15 Min.

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

