



Brotdeklaration

Name	Mehlsorten & andere Spezereien	Produktionstage
Ruchbrot	Ruchmehl, Salz, gerösteter Weizen, getrockneter Sauerteig, Hefe	täglich
Halbweissbrot	Halbweissmehl, Salz, getrockneter Sauerteig, Hefe	täglich
Parisettes	Halbweissmehl, Salz, getrockneter Sauerteig, Hefe	täglich
Burebrot / Tessiner	Semmelmehl, Halbweissmehl, Milch, pflanzliche Fette, Salz, Backtreibmittel, Hefe	täglich
Toast / Model	Semmelmehl, Halbweissmehl, Milch, pflanzliche Fette, Salz, Backtreibmittel, Hefe	täglich
Baslerbrot	Ruchmehl, Salz, gerösteter Weizen, getrockneter Sauerteig, Hefe	Montag - Samstag
Bergbrot	Ruchmehl, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Buchweizen, Roggenschrot, Sesam, Sojaschrot, Backtriebmittel, Hefe, Salz	täglich
Hirtebrot	Halbweissmehl, Haferflocken, Sojagleie, Leinsamen, Buchweizen, Sonnenblumenkerne, Salz, getrockneter Sauerteig, Hefe	täglich
Holzfällerbrot	Ruchmehl, Haferflocken, Sojagleie, Cacaoschalen, Buchweizen, Hefe, Salz, getrockneter Sauerteig	täglich
Dinkeljoghurtbrot	Dinkelmehl, Dinkelschrot, Leinsamen, Weizenschrot, Haferflocken, Joghurt, Salz, Backtriebmittel, Hefe (Weizen Frei)	Montag & Donnerstag
Nussbrot	Ruchmehl, Halbweissmehl, Roggenmehl, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Baumnüsse, Salz, Hefe, Backtriebmittel	Mittwoch & Samstag
Ur-Dinkelbrot	Ruchmehl, Ur-Dinkelschrot, Salz, Hefe, Backtriebmittel	Montag - Samstag
Grahambrot	Grahammehl fein (Vollkorn), Salz, Backtriebmittel, Hefe	Freitag & Samstag
Huusbrot	Weizenmehl, Roggenmehl, getrockneter Roggensauerteig, Leinsamen, Salz, Pflanzenfett, Gerstenmalz, Gluten, Fruchtpulver	täglich
Früchtebrot	Weizenmehl, Leinsamen, Haferflocken, Haselnüsse, Baumnüsse, div. getrocknete Früchte	täglich
Zopf	Semmelmehl, Milch, Butter, Salz, Backtriebmittel, Hefe, Malz	täglich
Paillasse Rustic	Weizenmehl, Malzflocken, Sonnenblumen, Leinsamen, Roggenmehl, Gerstenmalzmehl, Salz, Hefe (lange Triebführung)	täglich
Paillasse Dunkel	Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Salz, Hefe (lange Triebführung)	täglich
Paillasse Hell	Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Salz, Hefe (lange Triebführung)	täglich
Pane Maggia	Ruchmehl, getrockneter Sauerteig, Weizenmalz, Roggenmehl, Salz, Weizenquellmehl, Acerola, Hefe, Milch, Malz (lange Triebführung)	Samstag
Rustikzopf	Semmelmehl, Butter, Milch, Backtriebmittel, Salz, Hefe, Saatenmischung, Malz, Dekorkörner, Roggenschrot	Samstag
Roggenbrot	Ruchmehl, Roggenmehl hell, Roggenschrot grob, gerösteter Weizen	wird zur Zeit nicht produziert
Maisbrot	Semmelmehl, Maismehl, Maisschrot, pflanzliche Fette	wird zur Zeit nicht produziert

Brot Bestellung leicht gemacht

Montag Ruchbrot, Halbweiss, Bure, Model, Tessiner, Toast, Basler, Paillasse
Berg, Hirte, Holzfäller, Dinkeljoghurt, Ur-Dinkel, Huusbrot

Dienstag Ruchbrot, Halbweiss, Bure, Model, Tessiner, Toast, Basler, Paillasse
Berg, Hirte, Holzfäller, Huusbrot, Ur-Dinkel

Mittwoch Ruchbrot, Halbweiss, Bure, Model, Tessiner, Toast, Basler, Paillasse
Berg, Hirte, Holzfäller, Huusbrot, Ur-Dinkel, Nuss,

Donnerstag Ruchbrot, Halbweiss, Bure, Model, Tessiner, Toast, Basler, Paillasse
Berg, Hirte, Holzfäller, Dinkeljoghurt, Ur-Dinkel, Huusbrot

Freitag Ruchbrot, Halbweiss, Bure, Model, Tessiner, Toast, Basler, Paillasse
Berg, Hirte, Holzfäller, Huusbrot, Ur-Dinkel, Graham

Samstag Ruchbrot, Halbweiss, Bure, Model, Tessiner, Toast, Basler, Paillasse
Berg, Hirte, Holzfäller, Huusbrot, Ur-Dinkel, Nuss, Graham

Sonntag Ruchbrot, Halbweiss, Bure, Model, Tessiner, Toast,
Berg, Hirte, Holzfäller, Huusbrot

