

Sortiment und Brot und Zöpfe



Bio Ruchbrot (250g/500g/1000g)

Zutaten:

**Weizen Ruchmehl (CH), **Roggenmehl (CH),
**Wasser, **Sauerteig hausgemacht (CH),
**Backhefe (CH), Salz

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 16. Stunden



Bio Luzernerweggen (500g)

Zutaten:

**Weizen Ruchmehl (CH), **Roggenmehl (CH),
**Wasser, **Sauerteig hausgemacht (CH),
**Backhefe (CH), Salz (CH),

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 16. Stunden



Bio Gourmet Sauerteigbrot (500g)

Zutaten:

**Weizenmehl (CH/EU), **Roggenmehl (CH),
**Wasser (CH), Salz (CH), **Sauerteig hausgemacht
(CH Lieli LU), *Zucker

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 20. Stunden



Bio Burebrot (Weizen 420g)

Zutaten:

**Weizen Ruchmehl (CH), **Weizen Halbweissmehl
(CH), **Roggenmehl (CH), **Weizen Sauerteig
(CH), Salz (CH), ** Backhefe (CH).

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 16. Stunden



Bio Butterzopf (Weizen 1000g/680g/500g/250g)

Zutaten:

**Weizenmehl (CH), **Dinkelmehl (CH), **Milch (CH), **Butter (CH), Salz (CH), **Eier (CH), **Hefe (CH), *Zucker (EU), *Malz (CH)

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 16. Stunden



Bio Dinkelzopf (375g, 215g)

Zutaten:

**Dinkelmehl hell (CH), **Milch (CH), **Butter (CH), Salz (CH), **Hefe (CH), *Zucker (EU), *Malz (CH)

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 12. Stunden



Bio Dinkelvollkornbrot (420g)

Zutaten:

**Dinkelvollkornmehl (CH),

**Wasser (CH), Salz (CH), **Hefe (CH)

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 3. Stunden



Bio Dinkelburebrot (375g)

Zutaten:

**Dinkelmehl hell (CH), **Dinkelmehl dunkel (CH),

**Dinkelvollkornmehl (CH), **Roggenmehl (CH)

**Wasser (CH), Salz (CH), **Hefe (CH)

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 12. Stunden



Bio Dinkelschrotbrot (375g)

Zutaten:

**Dinkelmehl hell (CH), **Dinkelmehl dunkel (CH),

**Dinkelschrot (CH), **Dinkelsauerteig (CH)

**Wasser (CH), Salz (CH), **Hefe (CH)

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 12. Stunden



Bio Urkornbrot (375g)

Zutaten:

**Dinkelmehl hell, **Dinkelvollkornmehl, **Emmer

gepufft, Kartoffelflocken, Kürbiskernen, *Sesam,

*Sonnenblumenkerne, **Leinsamen, **Rapsöl,

**Sauerteig, **Wasser (CH), Salz, **Hefe (CH)

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 16. Stunden



Bio Wurzelbrot / Chörndlibrot (375g)

Zutaten:

**Weizenmehl (CH), **Vollkornmehl (CH),

**Leinsamen, *Sonnenblumenkerne, *Sesam, Salz (EU), **Weizen - Sauerteig

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 20. Stunden



Roggensauerteigbrot (380g)

Zutaten:

**Roggenvollkornmehl, **Roggenmehl **Wasser,

**Roggensauerteig, *Salz, *Malz,

*Aus ausländischer Bio - Produktion

**Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 16. Stunden

**Mehl Ferrenmühle Kleinwangen aus eigenem
Landwirtschaftlichem Anbau von Biohofbachhalde**