

# 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), \*\*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



### Ur-Dinkelzopf (375g, 215g)

Zutaten:

Ur-Dinkelmehl hell (CH), \*\*Milch (CH), \*\*Butter (CH), Salz (CH), \*\*Bio-Hefe (CH), \*Bio-Zucker (EU), \*Malz (CH)

\*Aus ausländischer Bio - Produktion

\*\*Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 12. Stunden



### Ur-Dinkelvollkornbrot (420g)

Zutaten:

Ur-Dinkelvollkornmehl (CH), Wasser (CH), Salz (CH), \*\*Bio-Hefe (CH)

\*Aus ausländischer Bio - Produktion

\*\*Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 3. Stunden



### Ur-Dinkelburebrot (375g)

Zutaten:

Ur-Dinkelmehl hell (CH), Ur-Dinkelmehl dunkel (CH), Ur-Dinkelvollkornmehl (CH),

\*\*Bio-Roggenmehl (CH), Wasser (CH),

Salz (CH), \*\*Bio-Hefe (CH)

\*Aus ausländischer Bio - Produktion

\*\*Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 12. Stunden



### Ur-Dinkelschrotbrot (375g)

Zutaten:

Ur-Dinkelmehl hell (CH), Ur-Dinkelmehl dunkel (CH), Ur-Dinkelschrot (CH), Ur-Dinkelsauerteig (CH), Wasser (CH), Salz (CH), \*\*Bio-Hefe (CH)

\*Aus ausländischer Bio - Produktion

\*\*Aus Schweizer Bio - Produktion

CH - Bio – 006

Teigruhezeit 12. Stunden



### Urkornbrot (375g)

Zutaten:

Ur-Dinkelmehl hell, Ur-Dinkelvollkornmehl, Emmer Mehl, 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



### Bio 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**