



BROT FIBEL



.....

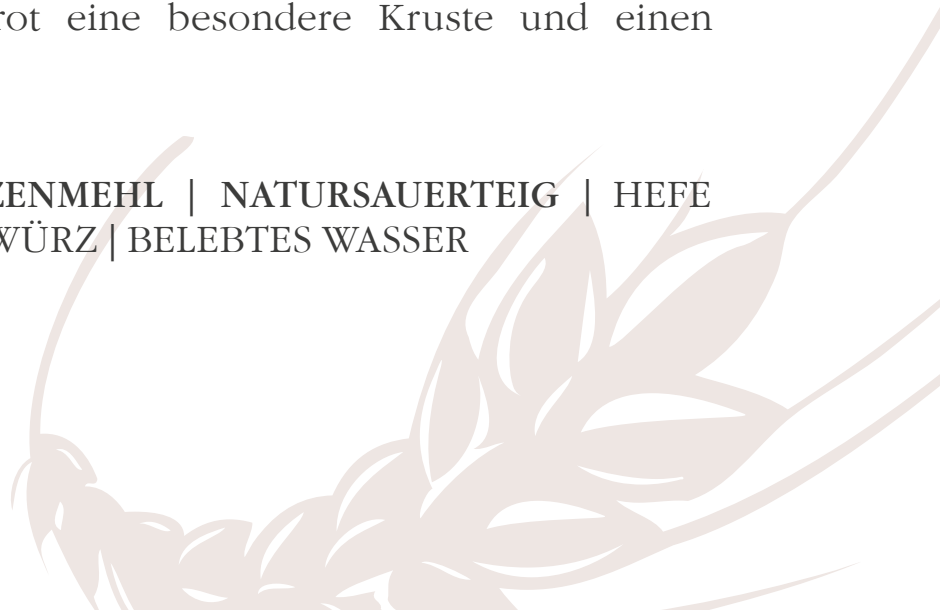
TRADITIONSBÄCKEREI SEIT 1893



AROMA STEINOFENBROT

Das Steinofenbrot erzählt seine besondere Geschichte bereits im Namen. Unsere Aroma - Handwerksbäcker lassen es im Ofen auf Steinplatten zum urigen, puren Genuss werden. Das verleiht diesem Roggenmischbrot eine besondere Kruste und einen einmaligen Geschmack.

ROGGENMEHL | WEIZENMEHL | NATURSAUERTEIG | HEFE
NATURSALZ | BROTTGEWÜRZ | BELEBTES WASSER





HÜTTENBROT

Eines unserer beliebtesten Brote mit richtigen Roggenflocken. Der würzige Natursauerteig verleiht diesem Brot den einmaligen Geschmack. Die milde Säure ergibt in Kombination mit der leichten Süße ein herrliches Aroma.

ROGGENMEHL | DINKELMEHL | ROGGENFLOCKEN | DINKELFLOCKEN | NATURSAUERTEIG | HEFE | JODIERTES SALZ
GEWÜRZE | BELEBTES WASSER



BAUERNBROT

Dieses herzhaft deftige Bauernbrot mit den traditionellen Brotgewürzen Kümmel, Anis, Fenchel und Koriander ist gut gelockert und hat eine extra kräftig gebackene Kruste. Selbstverständlich wird das Brot mit natürlichem Sauerteig hergestellt und kräftig gebacken. Im Geschmack ist es darum ausdrucksvoll und sehr aromatisch. Dieses Brot wird auch von unseren Kunden gern weiterempfohlen und zählte schon nach kurzer Zeit zu den beliebtesten Brotsorten unserer Kundschaft.

WEIZENMEHL | ROGGENMEHL | NATURSAUERTEIG | HEFE
JODIERTES SALZ | GEWÜRZE | BELEBTES WASSER



MISCHBROT

Ein Klassiker seit 1893, das zu gleichen Teilen aus gut ausgemahlenen, mineralstoffreichen Roggen- und Weizenmehlen hergestellt wird. Der selbsthergestellte Natursauerteig verleiht unserem Mischbrot einen kräftigen Geschmack und ein volles Brotaroma. Ein besonderes Backverfahren sorgt für eine rustikale, gut ausgebildete Kruste, welche dem Brot einen besonderen Charakter verleiht.

WEIZENMEHL | ROGGENMEHL | NATURSAUERTEIG | HEFE
JODIERTES SALZ | BELEBTES WASSER



DIE KRUSTE

Mögen Sie herzhaftes Roggenmischbrot? Dann ist dieses Krustenbrot genau das richtige Brot für Sie! Mit selbsthergestelltem, natürlichem Roggensauerteig, langer Teigführung und mit handwerklicher Sorgfalt haben wir dieses Brot für Sie im Steinofen gebacken. Unsere Kunden lieben dieses Brot kräftig und rustikal mit einer ausgeprägten Kruste und einem vollen Brotaroma.

**ROGGENMEHL | WEIZENMEHL | GERSTENMALZ | ROGGENMALZ
REISMEHL | DINKELFLOCKEN | HEFE | JODIERTES SALZ
GEWÜRZE | KÜMMEL | BELEBTES WASSER**



DINKEL-HAFER-VOLLKORNBROT

Das Dinkel-Hafer-Vollkornbrot ist ein Dinkelbrot aus Dinkelvollkornmehl mit Haferflocken. Wir stellen es mit einem eigens dafür entwickelten natürlichen, milden Dinkelsauerteig her. Den leicht nussigen Geschmack verdankt dieses Brot unserem besonderen Herstellungsverfahren und nicht zuletzt dem Dinkelvollkornmehl selbst. Mit Liebe zum Backen und handwerklicher Sorgfalt backen wir für Sie gern dieses lockere, leicht bekömmliche Vollkornbrot.

DINKELVOLLKORNMEHL | SONNENBLUMENKERNE | HAFER-
FLOCKEN | DINKELFLOCKEN | GERSTENMALZEXTRAKT
ZUCKER | MAISKEIME | ROGGENMEHL | ROGGENMALZ | HEFE
JODIERTES SALZ | BELEBTES WASSER



OTTHEINRICHLAIB

Ottheinrich von der Pfalz Neuburg wurde dieses Brot gewidmet. Unser „Ottheinrichlaib“ ist ein Weizenmischbrot aus hellem Weizenmehl mit einem geringen Roggenanteil und einem selbsthergestellten, natürlichen Weizensauerteig. Hier freut sich jeder, der ein gut gelockertes Weizenmischbrot mit einer gleichmäßigen saftigen Krume und einer nicht zu dicken Kruste mag. Der Geschmack ist mild und dennoch besitzt dieses Brot ein volles Aroma.

ROGGENMEHL | WEIZENMEHL | NATURSAUERTEIG | HEFE
JODIERTES SALZ | GEWÜRZE | BELEBTES WASSER



DINKELBLUME

Unsere Dinkelblume wird als Teigling in gehackten, bayerischen Kürbiskernen gewälzt, so dass sich beim fertigen Brot eine optisch und geschmacklich einzigartige Oberfläche ergibt. Die saftige, lockere Krume vom Charakter eines Dinkelbrotes hat ein würziges Aroma, der hauseigene Natursauerteig trägt durch seine leichte Säure zu dessen Abrundung bei.

DINKELMEHL | ÖLKÜRBISKERNE | DINKELVOLLKORNMEHL
HAFERFLOCKEN | LUPINIENSCHROT | LEINSAMEN | JODIERTES
SALZ | GERSTENMALZ | MAISKEIME | HEFE | BELEBTES WASSER

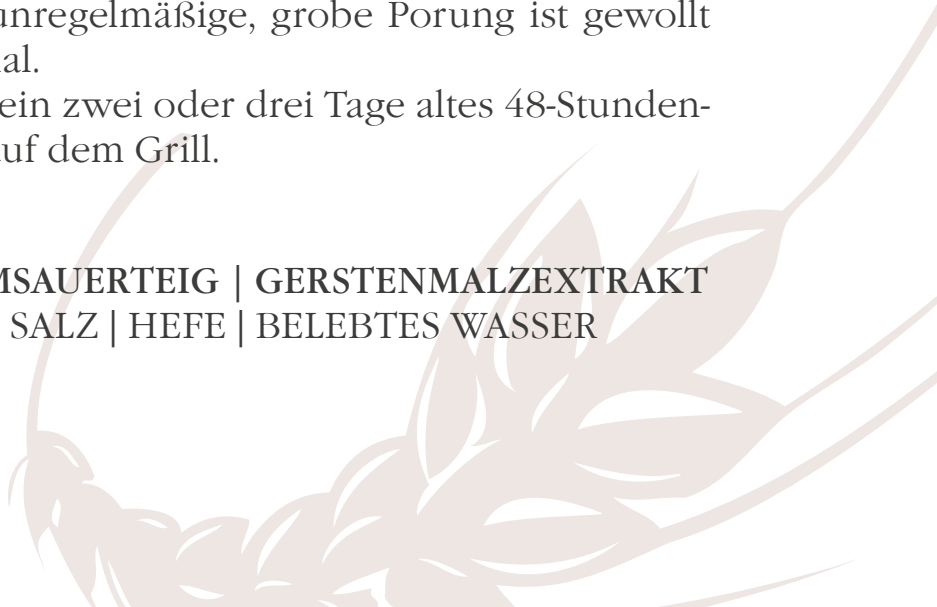


48-STUNDEN-BROT

48 Stunden Zeit bekommt dieses Brot, schmeckt fruchtig mit hellen Röstnoten und hält lange frisch. Der sehr weiche Teig wird nach einer langen Teigruhe von Hand geformt und auf der Steinplatte gebacken. Seine unregelmäßige, grobe Porung ist gewollt und ein Qualitätsmerkmal.

Unser Tipp: Toasten Sie ein zwei oder drei Tage altes 48-Stunden-Brot oder rösten Sie es auf dem Grill.

**WEIZENMEHL | DURUMSAUERTEIG | GERSTENMALZEXTRAKT
OLIVENÖL | JODIERTES SALZ | HEFE | BELEBTES WASSER**

A faint, stylized illustration of wheat stalks and leaves in a light beige color, positioned in the bottom right corner of the page.



DINKEL-RUCHMEHL

Mehl, Wasser, Salz und Natursauerteig – mehr braucht unser Brot nicht. RUCHMEHL AUS DINKEL – ein Mehl nach Schweizer Art mit hohem Schalenanteil – ist geschmacksprägend und außerdem eine gute Ballaststoffquelle.

ORIGINAL SCHWEIZER RUCHMEHL | JODIERTES SALZ
GERSTENMALZEXTRAKT | HEFE | BELEBTES WASSER





BAGUETTE

Wir stellen für Sie ein Baguette nach französischer Tradition her. Lange Teigreifungszeiten geben dem Baguette eine verlängerte Frischhaltung, einen herrlichen, ausdrucksvollen Geschmack, verbunden mit einem vollen Brotaroma. Die Brotkrume ist weich und wattig. Ein besonderer Genuss ist die Kruste des Baguettes. Sie ist knusprig, zartsplittrig und lecker. Der Knusperspaß hält lange an. Sie sollten es versuchen!

Wir empfehlen unser Baguette zu einem guten Essen, genauso wie zur gemütlichen Grillparty oder zur heißen Suppe.

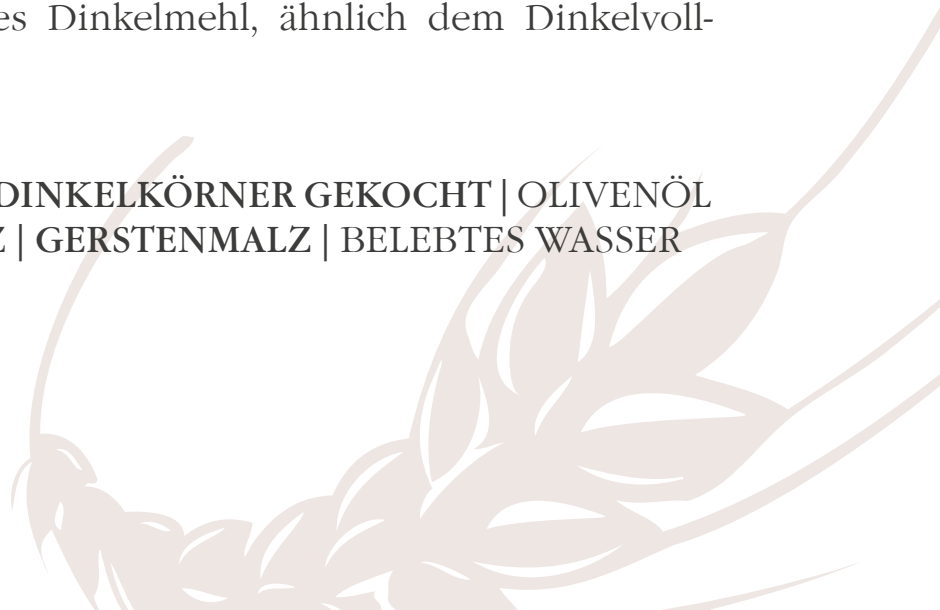
**WEIZENMEHL | HARTWEIZENMEHL | GERSTENMALZEXTRAKT
OLIVENÖL | JODIERTES SALZ | BACKMITTEL | HEFE | BELEBTES
WASSER**



DINKELSPITZ

Nach 18 Stunden Teigruhe formen wir jedes Stück von Hand. Ein echtes Naturgebäck aus 100 % Dinkel. Der Dinkelspitz enthält zudem gequellte ganze Dinkelsprossen. Es handelt sich um ein hoch ausgemahlenes Dinkelmehl, ähnlich dem Dinkelvollkornmehl.

DINKELMEHL | GANZE DINKELKÖRNER GEKOCHT | OLIVENÖL
HEFE | JODIERTES SALZ | GERSTENMALZ | BELEBTES WASSER





KÖRNERBRÖTCHEN

Eine bunte Mischung aus Brötchen - hier ist für jeden etwas dabei. Slim Power Ecken, Dinkelsemmeln, Handgedrehte 303°, usw., dies ist nur ein kleiner Teil unserer großen Auswahl.





ROHSTOFFE



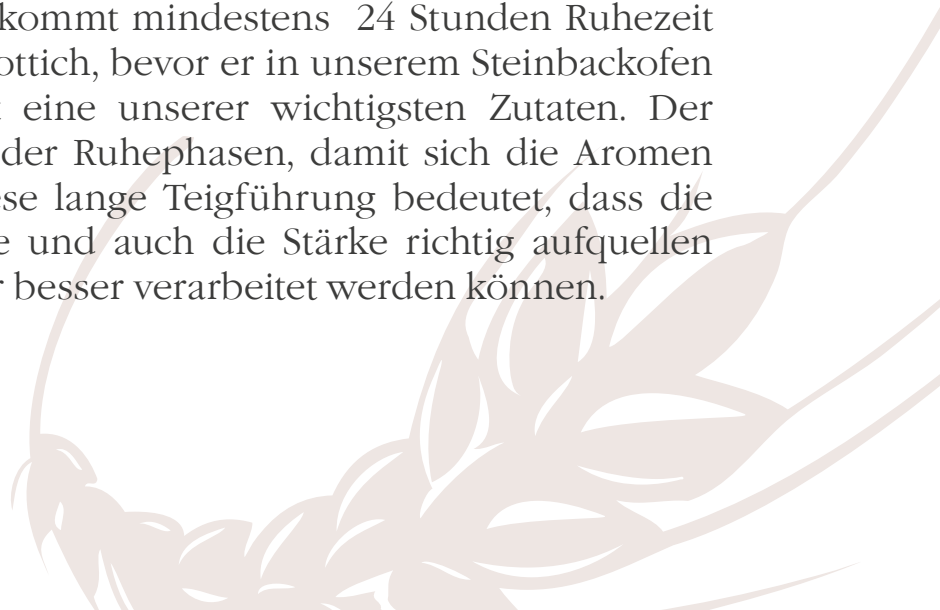
.....

TRADITIONSBÄCKEREI SEIT 1893



DER NATURSAUERTEIG

Alle unsere Backwaren haben einen ganz speziellen, aromatischen und echten Geschmack. Wir sind eine Bäckerei mit ganz klaren Prinzipien. Wir backen nach traditionellen Rezepten und unser Natursauerteig bekommt mindestens 24 Stunden Ruhezeit im hauseigenen Reifebottich, bevor er in unserem Steinbackofen gebacken wird. Zeit ist eine unserer wichtigsten Zutaten. Der Teig braucht immer wieder Ruhephasen, damit sich die Aromen entwickeln können. Diese lange Teigführung bedeutet, dass die enthaltenen Ballaststoffe und auch die Stärke richtig aufquellen und so auch vom Körper besser verarbeitet werden können.

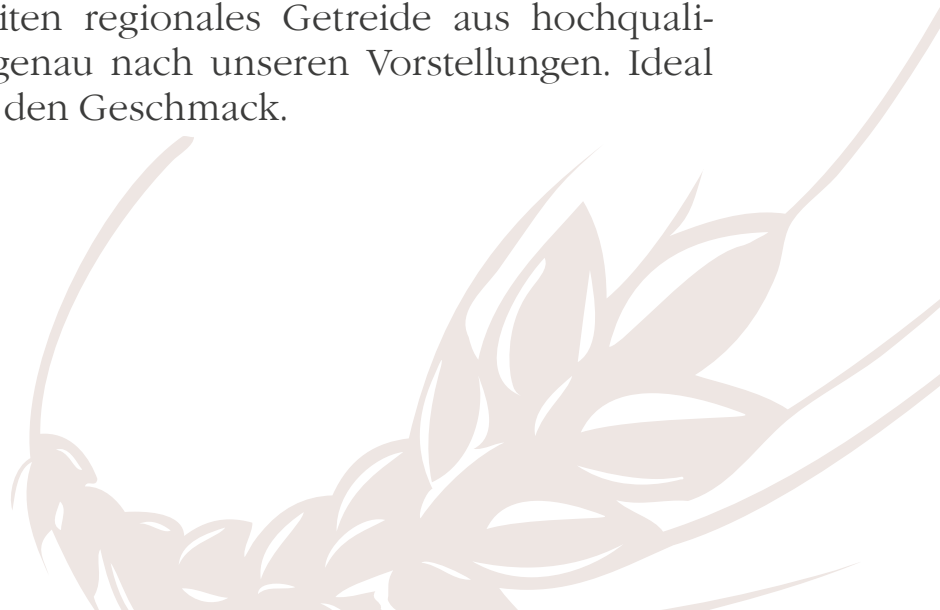


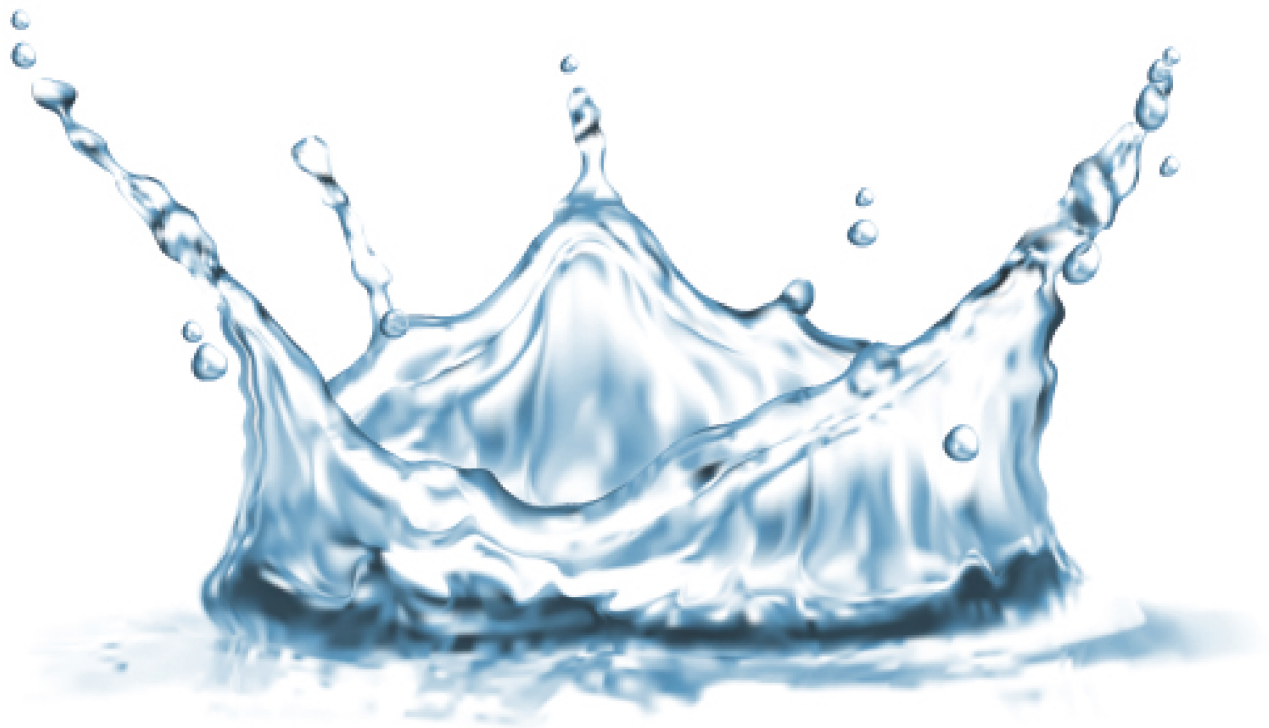


DAS MEHL

Donauwörth | Aichach

Die Traditionsmühlen Schneller Mühle Donauwörth und Bavaria Mühle Aichach verarbeiten regionales Getreide aus hochqualitativen Anbaugebieten genau nach unseren Vorstellungen. Ideal zum Backen, perfekt für den Geschmack.





UNSER WASSER

Unser Wasser wird in einer speziellen Anlage mittels Verwirbelung „belebt“ und läuft über Kristalle. Dadurch werden die Teige lockerer und das Brot einfach besser.





DIE MILCH

Berchtesgaden | Aicha

Die Milch für unsere Produkte beziehen wir von der Molkerei Berchtesgadener Land und der Hofmolkerei Schuttertaler Weisse in Aicha. Die Kühe bekommen beste Gräser und Kräuter sowie Quellwasser.





DAS SALZ

Bad Reichenhall

Das Salz für unsere Backwaren ist ein Natursalz ohne Rieselhilfe aus Deutschland. Wir verwenden hier die höchste Güteklasse.

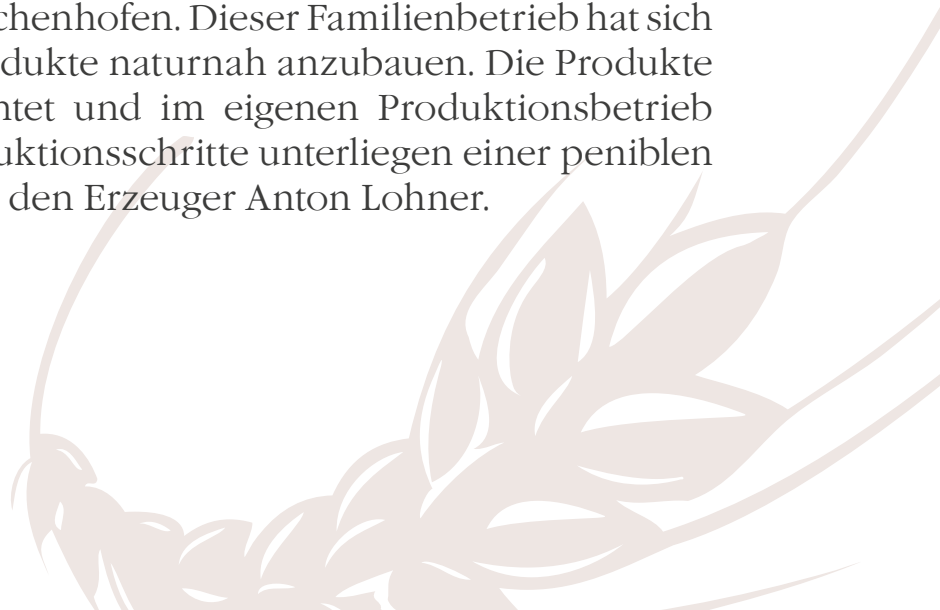




DIE KÜRBISKERNE

Inchenhofen

Unsere Kürbiskerne beziehen wir von Kürbiskern Lohner aus dem Wittelsbacher Land in Inchenhofen. Dieser Familienbetrieb hat sich zum Ziel gesetzt, die Produkte naturnah anzubauen. Die Produkte werden schonend geerntet und im eigenen Produktionsbetrieb veredelt. Sämtliche Produktionsschritte unterliegen einer peniblen Qualitätskontrolle durch den Erzeuger Anton Lohner.



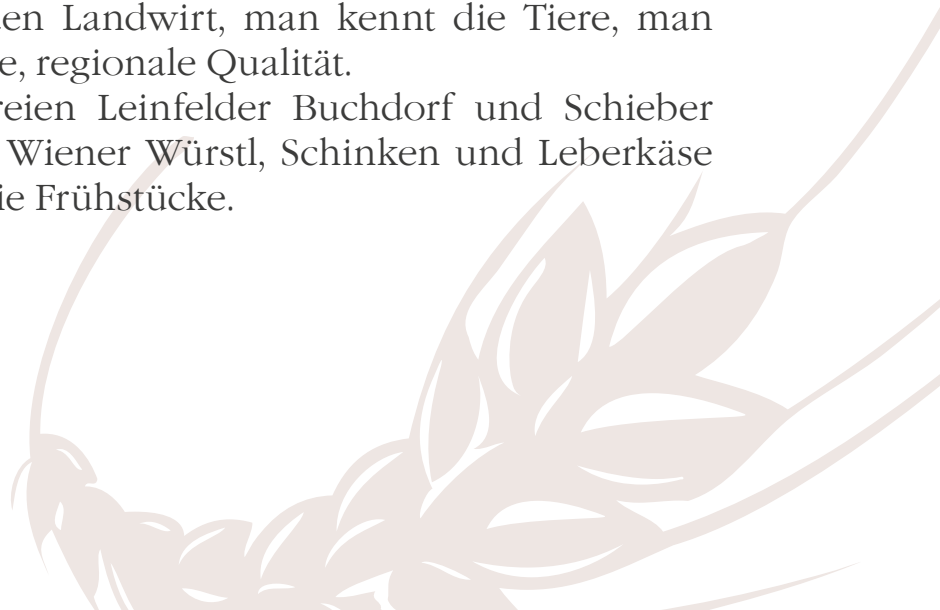


DIE WURST UND DER SCHINKEN

Rain am Lech | Buchdorf | Wellheim

Die Metzgerei Stöckle aus Rain am Lech arbeitet nach dem Prinzip der Väter: man kennt den Landwirt, man kennt die Tiere, man verarbeitet selbst ehrliche, regionale Qualität.

Die regionalen Metzgereien Leinfelder Buchdorf und Schieber Wellheim liefern Wurst, Wiener Würstl, Schinken und Leberkäse für unsere Snacks und die Frühstücke.





DIE SALATE

Nürnberg | München

Mit knackig-frischen Salaten beliefern uns die Qualitätsfirmen Kupfer und Sohn aus Nürnberg sowie Feinkost Kugler aus München.

