

Sortiment – Brot – Zopf

Herrlicher Duft von frisch gebackenem Brot kommt uns entgegen. In der Nacht haben unsere Bäckerinnen mit dem Vorbereiten und Herstellen der knusprigen Brote, Brötli, Gipfeli, Zopf und vieles mehr begonnen.

Frische dank Tradition!

Alle Produkte werden mit viel Leidenschaft durch traditionelle Handwerkskunst hergestellt. Unsere Spezialität sind langgeführte Brote, Dinkelbrote und von Hand geknetetes Pan Pazzino.

Guter Geschmack braucht Zeit!

Viele unserer Brote ruhen lange, daher sind sie gesund, schmackhaft und gut verträglich. Eine Teigführung von mindestens 6 – 48 Stunden garantiert Brote, die lange frisch bleiben und die Verdauung nicht belasten.

Brote

- Kornkreisbrot
- Pane Maggia
- Schraubenbrot
- Schraubenbrot mit Kernen
- Pariserbrot
- Pan Pazzino
- Body Pane
- Bauernbrot
- Toastbrot
- Winzerbrot



Dinkelbrote

Unsere Dinkelbrote werden aus speziellem Urdinkel-Mehl hergestellt und sind besonders gesund:

- Dinkelvollkornbrot
- Dinkel-Maggia
- Dinkelzopf
- Dinkelkornbrot
- Dinkel-Gerstenbrot



Spezialbrote

Besonders beliebt ist unser Sortiment an köstlichen und gesunden Spezialbroten:

- Haferflockenbrot
- Marronibrot
- Früchtebrot
- Maisbrot
- Maisbrot mit Rosinen
- Speckbrot
- Alter Fritz
- Nussbrot
- Kürbisbrot
- Olivenbrot
- Maisbrot mit Sonnenblumenkernen



Zopf

- Butterzopf
- Dinkel-Butterzopf
- Zopfknopf
- Sonntagsweggen



Grundsätzlich sind alle Brote auch als Kleinbrote erhältlich.

Auskunft über Zutaten und Allergene geben wir Ihnen gerne telefonisch (078 879 13 36) oder direkt vor Ort im Laden.

(Stand März 2021)