SCHNELLERs BROTSORTIMENT

Sorte	Inhalte	Gewicht	Wochenplan
BERGSTEIGER	Mischbrot 55 % Roggenmehl, 45 % Weizenmehl mit 20 % Roggenschrot, Natursauerteig, Steinsalz	750 g	täglich
SONNENBLUMENBROT	Mischbrot mit Sonnenblumenkernen, 55 % Roggenmehl, 45 % Weizenmehl, Natur-Sauerteig, Steinsalz, mit feinem Brotgewürz	750g	täglich
LANDBROT / SCHWEIZER	Weizenmischbrot mit 90 % Weizenmehl, 10 % Roggenmehl, Natursauerteig, Kartoffelflocken, Steinsalz, mit feinem Brotgewürz	1500 g 750 g 500g	Dienstag, Samstag
ALTMÜHLTALER / STEINOFENLAIB	Roggenmischbrot mit 75 % Roggenmehl, 25 % Weizenmehl, Natursauerteig, Steinsalz, doppelt gebacken, mit fränkischem Brotgewürz	4000 g 2000 g	täglich
FRANKENLAIB	Roggenmischbrot mit 75 % Roggen, 25 % Weizen, doppelt gebacken, Natursauerteig, Steinsalz, ohne Gewürze	2000 g	täglich
BAUERNBROT	Roggenmischbrot mit 75 % Roggenmehl, 25 % Weizenmehl, Natursauerteig, Steinsalz, mit oder ohne Gewürz	500 g 1000 g	täglich
HUBERTUSBROT	Roggenmischbrot mit Roggenmalz, 75 % Roggenmehl, 25 % Weizenmehl, Natursauerteig, Steinsalz, ohne Gewürze	750 g	Dienstag, Donnerstag, Samstag
GASSENHAUER	Roggenmischbrot mit 55 % Roggenmehl, 45 % Weizenmehl, Natursauerteig, Steinsalz	750 g	Montag, Mittwoch, Freitag, Samstag
ROGGENBECK	reines Roggenbrot mit Natursauerteig, Steinsalz, ohne Hefe und Weizenmehl	1000 g	Dienstag, Donnerstag
FASTENBROT	Mehrkornbrot mit Kürbiskernen, Leinsamen Sonnenblumenkerne, Natursauerteig, Steinsalz	500 g	Dienstag, Donnerstag, Samstag

FEINES DINKELBROT	Dinkelvollkornbrot mit Dinkelvollkornmehl, Steinsalz, ohne Weizenmehl	800 g 270 g	Montag, Mittwoch, Freitag
DINKELKORN SONNE	Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, Dinkelferment, Steinsalz ohne Weizenmehl	500 g	Montag, Mittwoch Freitag
DINKELKORN KÜRBIS	Dinkelvollkornbrot mit Altmühltaler Kürbiskernen, Dinkelferment, Steinsalz ohne Weizenmehl	500 g	Montag, Mittwoch, Freitag
FINNENBROT	Mehrkornbrot mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Weizenvollkorn, Roggenschrot, Weizenkleie, Haferflocken, Roggenmalz, Natursauerteig, Steinsalz	750 g	Montag, Mittwoch, Freitag
DINKEL-FIT BROT	Dinkelmehrkornbrot mit Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Dinkelferment, Sonnenblumenkerne, Steinsalz, Hefe, Roggenmalz, Haferflocken, Traubensaft ohne Weizenmehl	750 g	Dienstag, Donnerstag
DINKEL CHIA	Dinkelbrot mit Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Dinkelferment, Sonnenblumenkernen, Chiasamen, Hefe, Kartoffelflocken, Apfelmus, Steinsalz ohne Weizenmehl	400 g	Dienstag, Freitag
KULTURBROT / SINGLEBROT	55 % Dinkelmehl, 45 % Roggenmehl, Natursauerteig, Dinkelferment, Steinsalz mit feinem Brotgewürz	500 g 250 g	Montag, Mittwoch, Freitag
KÖRNIGES WURZELBROT	Schweizer Weizenmehl, Steinsalz, Hefe, geröstetes Roggenmalz, Körnermischung auf der Oberfläche	Stück	täglich
WURZELBROT	Schweizer Weizenmehl, Steinsalz, Hefe, geröstetes Roggenmalz, Kartoffelflocken	Stück	täglich
CIABATTA; CIABATTA MIT OLIVEN	Italienischer Weißbrotteig mit Weizengrieß und Olivenöl, Steinsalz, Hefe und schwarzen Oliven	Stück	täglich
SÜDTIROLER WÜRZLAIB	Roggenmehl 65 % 35 % Weizenmehl, Natursauerteig, Steinsalz, Brotklee , mit grobem Brotgewürz	1000 g	täglich
MISCHBROT	55 % Roggenmehl, 45 % Weizenmehl, Natursauerteig, Steinsalz	500 g 1000 g	täglich

Ständig entwickeln wir für Sie neue Brotkreationen – unser nettes Verkaufspersonal berät Sie gerne.

TELEFON 08421/2608, TELEFAX 08421/1090, SCHNELLERS.BACKSTUBN@GMX.DE

WWW.SCHNELLERS-BACKSTUBN.DE

WEISSENBURGER STRASSE 25, 85072 EICHSTÄTT