



**Reine Sauerteig-Brote**

- \* ausschliesslich mit Roggen-Sauerteig gelockert, ohne Hefezugabe
- \* dadurch bessere Frischhaltung und besser Schmeisschutz
- \* Im Backofen oder in kühlem Brotloch aufbewahrt können die Brote noch nach einer Woche gut zu genießen sein.

**Reines Roggenbrot**

Reines Sauerteig-Kastenbrot, weich in der Kruste, feucht gebacken, kräftig gesäuert und sehr lange haltbar; 50% Sauerteil

1 kg im Kasten

**Sonnenblumen-Haferkorn-Brot**

Reines Roggen-Kastenbrot mit viel ganzen und weich gekochten Haferkörnern, dazu Sonnenblumenkerne; 50% Sauerteil

900gr im Kasten

**Roggen-Dinkel-Brot**

Reines Sauerteigbrot mit 50% Dinkelanteil, 45% Roggen-Sauerteil; frei gebackenes Korbrot, kräftig in der Kruste, saftig

1 kg mittel-laibig

**Sonnenblumen-Haf-Dinkel-Brot**

Roggen-Dinkel-Kastenbrot mit viel ganzen und weich gekochten Haferkörnern, dazu Sonnenblumenkerne; 50% Sauerteil

750gr im Kasten

**Müllers Daumen**

Roggenmischbrot mit 20% Weizenanteil, 45% Sauerteil; frei gebackenes Langbrot, kräftig in der Kruste, saftig

1 kg lang-laibig

**Sonnenblumen-Brot**

Roggen-Weizen-Brot als Kasten mit Sonnenblumenkernen 40% Sauerteil; 30% Roggen, 70% Weizen

750 gr im Kasten

**Brocken**

Mischbrot mit kräftiger Kruste, rund auch als 2kg Stück gebacken

1 kg rund-laibig

**Kümmel-Brocken** (Steinofen)

1 kg rund-laibig

**Reines Dinkel-Kastenbrot**

Sauerteigbrot ohne Hefe, nur aus Dinkel, Wasser und Salz

900gr eckig mit Schnitt

**Olivaalen-Brot**

Kasten-Mischbrot, mit Hasel- und Walnüssen, Leinsaat, Mandeln, Kürbis- und SB-Kernen. Nicht kalorienarm, erksassig für die Verdauung, sehr lange haltbar, nicht immer frei von Hefe

1 kg eckig-körnig

----- *Unsere Produkte erhalten Sie auch hier:* -----

dienstags	Baumladen Schulte-Bunnert, Dreyenack --> ab 14 Uhr	02855-2146 02801-6556, fax: 90187
donnerstags:	Lieferservice DAD, Kleeve bis Ruhngabel	02064-15270, Fax: -15270
freitags ab 14 Uhr:::	BioTrio in Budberg am Escalte Schmitz	02801-6556, fax: 90187

Weil der Umfang der Papierarbeit in unseren Handwerk-madlos zummin, wird für viele Produkte keine Warenfluss-Dokumentation mehr erstellt. Wir können nicht alle Produkte zur Zertifizierung anmelden. Für Informationen über die Zutaten können Sie uns anmelden oder ausliegende Verzeichnisse einsehen. Kontrolliert vom Prüfverein Verarbeitung e.V. Kontrollstellen-CodexNr.: DE-ÖKO-007



**Die Hefe-Sauerteig-Brote**

- \* leicht gesäuerte Hefebrote, 20% Roggen, 80% Weizen
- täglich
- sanftes
- freitags
- dienstags+donnerstags
- mittwochs:

mit Sesam

mit Sesam

750 gr lang-Laib

mit Sesam

500 gr Kasten

**Die Hefe-Weizen-Dinkel-Brote**

**Hefe-Dinkel-Vierkant**

Einfaches Hefebrot, gerollt in Sesam, SB-Kernen, Mohn oder pur, mit sehr wenig Honig und SB-Ol-gewürzt; 30% Dinkel, 3%Kroggensauerteig

BIO-zertifiziert

**Kürbskern-Dinkel-Brot**

mit Kürbiskernen drinnen und drauf und frischer Butter, rund

500 gr rund

**Backwaren mit Milch und Ei**

Aus diesen Teigen fertigen wir auch Vollkornbrötchen, Knusperfladen, Stangengebrote, Wästelstangen

**Möhrenkurve/Käsekoteile** aus hellem Weizen

nicht BIO-zertifiziert

**Loast-Brot**

Milch-Hefebrot aus Weizen, 30% Dinkel, Eiern, frischer Butter, Honig, halbtar, erksassig zu rösten

**Stuten**

alle Sorten

Volkkornstuten aus Weizen, Dinkel (30%), Milch, Eiern, frischer Butter, Honig, sehr milde (Grundung für das Hefengebäck)

**Mandel-Stuten** mit Mandel-Hack, **Kranke-Stuten** mit saftigen Sulhanen

Aus diesen Teigen fertigen wir noch Drachenzähne, Nougat-Croissants, fangfrische Hefe-Wäusel, Schneckchen und Käsestangen.

Geöffnet:	ab 14 Uhr	Auf einigen <b>Wochennmärkten</b> gibt es unser Brot
montags	8.30 bis 18.30	am <b>Stand vom Rouennol</b> oder <b>Daadler-Kaas</b>
di-fr	8-18 Uhr	dienstags
sa	je nach Witterung	mittwochs
so	11 bis 17 Uhr	Rees+Haldern (Käsestand Daadler)
Kurse, Führungen, Kinder-	gegen Kostenausgleich	donnerstags
geburtstage, Schulklassen	nach Vereinbarung info:	freitags
http://www.xanten.de/	muete	Geldern, Dinslaken-Mitte
Geräde vom Naturland-Hof	Herbert Stempel in Rheinb-berg.	amstags
		Neuss-Mitte, Rees (Käsestand Daadler)