



BIO-zertifiziert

**Reine Sauerteig-Brote**

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

**Reines Roggenbrot**

1 kg im Kasten

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

**Sonnenblumen-Haferkorn-Brot**

900gr im Kasten

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

**Roggen-Dinkel-Brot**

1 kg mittel-laibig

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

**Sonnenblumen-Haf-Dinkel-Brot**

750gr im Kasten

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

**Müllers Daumen**

1 kg lang-laibig

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

**Sonnenblumen-Brot**

750 gr im Kasten

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

**Brocken**

1 kg rund-laibig

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

**Kümmel-Brocken** (Steinofen)

1 kg rund-laibig

**Reines Dinkel-Kastenbrot** 900gr eckig mit Schnitt

**Olivaalen-Brot**

1 kg eckig-körnig

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

----- *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 Ruhrgabel	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 zumimmt, 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



BIO-zertifiziert

**Die Hefe-Sauerteig-Brote**

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

**Langer Laibtsch**

750 gr lang-Laib

Krautbrot mit etwas Rübenkraut gewürzt

**Sesam-Brot**

500 gr Kasten

mit Sesam

**Hefe-Dinkel-Vierkant**

BIO-zertifiziert

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

**Kürbiskern-Dinkel-Brot**

500 gr rund

mit Kürbiskernen drinnen und drauf und frischer Butter, rund

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

**Backwaren mit Milch und Ei**

nicht BIO-zertifiziert

**Möhrenkurre/Käsekote** aus hellem Weizen

500 gr saftsam

**Laost-Brot**

500 gr Kasten gerollt

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

**Stuten**

500 gr Kasten

alle Sorten

Volkkornstuten aus Weizen, Dinkel (30%), Milch, Eiern, frischer Butter, Honig, sehr müde (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 Rouennhof</b> oder <b>Daadler-Kaas</b>
di-fr	8-18 Uhr	Dinslaken-Mitte
sa	je nach Witterung	Geldern
so	11 bis 17 Uhr	Rees+Haldern (Käsestand Daadler)
	Kurse, Führungen, Kinder-	Neuss-Kaasri, Emmerich, Wesel-Dom
	geburtstage, Schulklassen	WES-Feldmark, Issum
	gegen Kostenausgleich	
	nach Vereinbarung Info:	
	http://www.xanten.de/	
	muehle	
	Geräude vom Naturland-Hof	
	Herbert Stempel in Rheinb- berg.	
		freitags
		Geldern, Dinslaken-Mitte
		Kavelier+Winnekenodg (Rouennhof)
		Kamp-Lintfort-City, Good(Daadler), Alpen
		samstags
		Emmerich, Wesel-Dampplatz, Kleeve
		Neuss-Mitte, Rees (Käsestand Daadler)