

Brot

Top Aktuell

	Bezeichnung	Dinkelbrot hell	
	Art. Nr.	203	Gewicht 470g
	Verfügbarkeit	Montag bis Sonntag	
	Produktbeschreibung	Aromatisches Dinkelbrot mit einer feuchten, weichen Krume. Abgerundet wird das Brot mit einem Decor von gehobelten Mandeln, Leinsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen.	
	Allergene	Roggen, Dinkel, Weizen, Mandeln	
	Spuren von Allergenen	-	
	Ernährungsform	Vegan	
Preis	CHF 6.80		

Unsere Klassiker ohne Körner

  	Bezeichnung	Zopf		
	Art. Nr.	952	Mittel	Gewicht 350g
	Art. Nr.	953	Gross	Gewicht 500g
	Art. Nr.	968	Knopf	Gewicht 500g
	Art. Nr.	955	1 kg	Gewicht 1000g
	Art. Nr.	956	2 kg	Gewicht 2000g
	Verfügbarkeit	Montag bis Sonntag		
	Knopf			
	Verfügbarkeit	Freitag bis Sonntag		
	Mittel/Gross / 1kg / 2kg			
Produktbeschreibung	Der Klassiker aus der Schweiz, verfeinert mit Käse- und Butter. Der Zopf zeichnet sich durch seine saftige Krume aus und reift ca. 48 Stunden, um seinen vollen Geschmack entfalten zu können.			
Allergene	Weizen, Roggen, Milch, Gerste, Eier, Sulfit			
Spuren von Allergenen	-			
Ernährungsform	Vegetarisch ovo-lacto			
Preis Mittel	CHF 5.70			
Preis Gross	CHF 7.80			
Preis Knopf	CHF 7.90			
Preis 1 kg	CHF 15.50			
Preis 2 kg	CHF 31.10			


Bezeichnung

Art. Nr.

Verfügbarkeit

Produktbeschreibung

Allergene

Spuren von Allergenen

Ernährungsform

Preis
Bio Holzofen Kartoffel-Nussbrot dunkel

156

Gewicht 450g

Montag bis Sonntag

Aromatisches Bio-Brot, verfeinert mit Baumnüssen und Kartoffeln. Das Brot wird bei uns im Holzofen gebacken und reift ca. 24 Stunden, um dabei seinen vollmundigen Geschmack zu entfalten.

Roggen, Weizen, Baumnüsse

-

Vegan

CHF 6.90

Bezeichnung

Art. Nr.

Verfügbarkeit

Produktbeschreibung

Allergene

Spuren von Allergenen

Ernährungsform

Preis
Bio Holzofenbrot dunkel

273

Gewicht 460g

Freitag bis Sonntag

Aromatisches Bio-Brot, welches bei uns in Niederglatt im Holzofen gebacken wird. Das Brot reift ca. 24 Stunden, damit es seinen vollmundigen Geschmack entfalten kann.

Weizen, Roggen

-

Vegan

CHF 6.30

Bezeichnung

Art. Nr.

Verfügbarkeit

Produktbeschreibung

Allergene

Spuren von Allergenen

Ernährungsform

Preis
UrDinkel Maggia Brot

155

Gewicht 500g

Montag bis Sonntag




Aromatisches Brot aus UrDinkelmehl ohne Weizen. Typisches Merkmal ist die saftige Krume und die grobe Porung. Das Brot reift ca. 16 Stunden.





Dinkel

-


Vegan




CHF 5.50

	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform</p> <p>Preis</p>	<p>Unterländerbrot ruch</p> <p>126 Gewicht 480g</p> <p>Montag bis Sonntag</p> <p>Bäckerhandwerkskunst auf sehr traditionelle Weise. Das Brot wird mit hauseigenem Sauerteig angereichert und reift dabei über 24 Stunden im Körbli, damit es sein volles Geschmackserlebnis entfalten kann.</p> <p>Gerste, Weizen, Roggen</p> <p>-</p> <p>Vegan</p> <p>CHF 4.90</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform</p> <p>Preis</p>	<p>Fleischli-Brot</p> <p>144 Gewicht 415g</p> <p>Montag bis Sonntag</p> <p>Das klassische Ruchbrot, welches ca. 36 Stunden reift.</p> <p>Weizen, Roggen, Gerste</p> <p>-</p> <p>Vegan</p> <p>CHF 3.60</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform</p> <p>Preis</p>	<p>St. Gallerbrot ruch</p> <p>6 Gewicht 500g</p> <p>Montag bis Sonntag</p> <p>Das klassische Brot, welches über 24 Stunden reift. Durch die kompaktere Krume und die lange Triebführung bleibt das Produkt länger frisch.</p> <p>Gerste, Weizen, Roggen</p> <p>-</p> <p>Vegan, Halal</p> <p>CHF 4.00</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform</p> <p>Preis</p>	<p>Schwingerbrot</p> <p>110 Gewicht 480g</p> <p>Montag bis Sonntag</p> <p>Das Brot wird mit einer Mischung aus Weizen-, Gersten- und Roggenmehl hergestellt und zeichnet sich durch eine aromatische Kruste aus. Dank einer Reifezeit von 36 Stunden bleibt das Brot lange frisch.</p> <p>Gerste, Weizen, Roggen</p> <p>-</p> <p>Vegan</p> <p>CHF 5.30</p>

	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform Preis</p>	<p>Tournette hell 191 Montag bis Sonntag Aromatisches Brot, welches durch die lange Reifung von 48 Stunden einen vollmundigen Geschmack bekommt. Eignet sich hervorragend für Fondue. Weizen, Roggen, Gerste - Vegan CHF 5.20</p>	<p>Gewicht 400g</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform Preis</p>	<p>Schwarzwälder Bure Brot 206 Montag bis Sonntag Aromatisches Ruchbrot, welches mit Kartoffelmehl und unserem hauseigenen Sauerteig verfeinert wird. Durch die Reifung von 24 Stunden entfaltet das Brot seinen vollen Geschmack. Weizen, Roggen, Gerste Milch Vegan CHF 3.70</p>	<p>Gewicht 340g</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform Preis</p>	<p>Parisette Spezial 107 Montag bis Sonntag Aromatisches Halbwaisbrot, welches über 24 Stunden reift. Ideal für Fondue oder Hot-Dog. Das Parisette ist ca. 40 cm lang. Gerste, Weizen, Roggen - Vegan CHF 2.90</p>	<p>Gewicht 200g</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform Preis</p>	<p>Parisebrot 60 cm 260 2 Tage im Voraus bestellen Aromatisches Halbwaisbrot, welches über 24 Stunden reift. Weizen, Roggen, Gerste - Vegan CHF 5.20</p>	<p>Gewicht 480g</p>



Bezeichnung	Ruchbrot		
Art. Nr.	4	250g	Gewicht 250g
Art. Nr.	3	500g	Gewicht 500g
Art. Nr.	2	1kg	Gewicht 1000g
Art. Nr.	1	Wirte 1kg	Gewicht 1000g
Art. Nr.	18	Scheibe	Gewicht 50g
Verfügbarkeit	Montag bis Sonntag		
250g / 500g			
Verfügbarkeit	Montag bis Sonntag		
1 kg / Wirte 1 kg	Bis 12.00 Uhr bestellen für den nächsten Tag		
Verfügbarkeit	2 Tage im Voraus bestellen.		
Brotscheibe	Bestelleinheit 18 Stück		
Produktbeschrieb	Das klassische Brot, welches über 36 Stunden reift. 1 kg ergibt ca. 18 Scheiben.		
	Unterschied Ruchbrot kg und Wirtebrot kg:		
	Ruchbrot ist ovaler und kürzer -> ergibt grössere Scheiben Wirtebrot ist länger -> ergibt gleichmässige und kleinere Scheiben als das normale kg Brot.		
Allergene	Gerste, Weizen, Roggen		
Spuren von Allergenen	-		
Ernährungsform	Halal, Vegan		
Preis 250g	CHF 2.30		
Preis 500g	CHF 3.80		
Preis 1 kg	CHF 6.00		
Preis Wirte 1 kg	CHF 6.00		

	Bezeichnung	Halfweiss		
	Art. Nr.	53	250g	Gewicht 500g
	Art. Nr.	52	1kg	Gewicht 1000g
	Art. Nr.	51	Wirte 1 kg	Gewicht 1000g
	Verfügbarkeit 500g	Montag bis Sonntag		
	Verfügbarkeit 1 kg / Wirte 1 kg	Montag bis Sonntag		
	Produktbeschreibung	<p>Bis 12.00 Uhr bestellen für den nächsten Tag</p> <p>Der Zürcher Klassiker mit seiner goldbraunen Kruste. Das Brot reift über 36 Stunden. 1 kg ergibt ca. 18 Scheiben.</p> <p>Unterschied Halbweissbrot kg und Wirte Halbweiss kg: Halbweissbrot ist ovaler und kürzer -> ergibt grössere Scheiben Wirte Halbweiss ist länger -> ergibt gleichmässige und kleinere Scheiben als das normale kg Brot.</p>		
	Allergene	Weizen, Roggen, Gerste		
	Spuren von Allergenen	-		
	Ernährungsform	Vegan		
Preis 500g	CHF 3.80			
Preis 1 kg	CHF 6.00			
Preis Wirte 1 kg	CHF 6.00			
	Bezeichnung	Partybrot dunkel 60 cm		
	Art. Nr.	261		Gewicht 500g
	Verfügbarkeit	2 Tage im Voraus bestellen		
	Produktbeschreibung	Klassisches Ruchbrot. Ideal für Apéros.		
	Allergene	Weizen, Roggen, Gerste		
	Spuren von Allergenen	-		
	Ernährungsform	Vegan		
Preis	CHF 5.20			
	Bezeichnung	Laugenbrot 60 cm		
	Art. Nr.	262		Gewicht 480g
	Verfügbarkeit	2 Tage im Voraus bestellen		
	Produktbeschreibung	Laugenbrot aus Schweizer Mehl, Eiern und Sirtenrahmbutter. Ideal für Apéros.		
	Allergene	Weizen, Eier, Gerste, Milch		
	Spuren von Allergenen	-		
	Ernährungsform	Vegetarisch ovo-lacto		
Preis	CHF 8.40			



Bezeichnung

Art. Nr.
Verfügbarkeit
Produktbeschreibung

Allergene
Spuren von Allergenen
Ernährungsform

Preis

Partyknaller leer

178 Gewicht 480g
2 Tage im Voraus bestellen
Aromatischer Partyknaller aus Ruchbrotteig. Der Knaller ist bereits in 8 Lagen vorgeschnitten und wartet darauf von Ihnen befüllt zu werden.

Gerste, Milch, Weizen, Roggen
-
Vegetarisch ovo-lacto
CHF 10.20



Bezeichnung

Art. Nr.
Art. Nr.
Art. Nr.
Verfügbarkeit
Anzahl Scheiben
Produktbeschreibung

Allergene
Spuren von Allergenen
Ernährungsform

Preis ganz geschnitten
Preis ganz
Preis halb

Toastbrot

100 Gewicht 620g ganz
geschnitten
104 Gewicht 620g ganz **nicht**
geschnitten
99 Gewicht 280g halb
2 Tage im Voraus bestellen
ganz 20 Scheiben halb 9 Scheiben
Feinporiges Kastenbrot aus Halbweissmehl verfeinert mit Käseireibutter.

Weizen, Milch, Gerste
-
Vegetarisch ovo-lacto
CHF 6.90
CHF 5.80
CHF 4.30

Unsere Klassiker mit Körner



Bezeichnung

Art. Nr.
Verfügbarkeit
Produktbeschreibung




Allergene
Spuren von Allergenen
Ernährungsform

Preis

Para Pan

195 Gewicht 400g
Montag bis Sonntag
Das Para Pan ist ein gesundes, knuspriges, lang haltbares und sättigendes Spezialbrot mit einer speziellen Kornmischung und ballaststoffreichen Zutaten.

Gerste, Hafer, Sesam, Weizen, Roggen, Soja, Dinkel
-
Vegan
CHF 5.50

	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform Preis</p>	<p>Nordseekruste 139 Gewicht 500g Montag bis Sonntag Sehr geschmackvoll durch die Vielfalt von verschiedenen Körnern und Getreide. Das Brot reift ca. 36 Stunden.</p> <p>Gerste, Hafer, Weizen, Roggen, Sesam Milch Vegan CHF 5.50</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform Preis</p>	<p>Bio Mehrkornbrot 274 Gewicht 400g Montag bis Sonntag Bio-Vollwertbrot mit aromatischen Körnern aussen und frischhaltenden Körnern innen, wird mit hauseigenem Sauerteig angereichert. Das Getreide für das Brot wird von uns täglich frisch gemahlen.</p> <p>Roggen, Weizen, Sesam Soja Vegan CHF 5.90</p>
	<p>Bezeichnung Art. Nr. Verfügbarkeit Produktbeschreibung</p> <p>Allergene Spuren von Allergenen Ernährungsform Preis</p>	<p>Tournette dunkel 196 Gewicht 400g Montag bis Sonntag Aromatisches Brot, welches durch die verschiedenen Saaten einen vollmundigen Geschmack bekommt. Das Brot reift ca. 48 Stunden. Eignet sich hervorragend für Fondue.</p> <p>Gerste, Hafer, Weizen, Roggen, Sesam - Vegan CHF 5.20</p>

Stand,

30.10.2024

Preisänderungen vorbehalten.