

# Brotbackmischungen

Bibelbrot  
Dinkel-Vollkornbrot  
Finnenbrot  
Gersten-Dinkel-Vollkornbrot  
GLYX-Vollkornbrot  
Hafer-Dinkel-Vollkornbrot  
Kelten-Vollkornbrot  
Kutscherbrot  
Pharaonen-Vollkornbrot  
Purpurweizen-Vollkornbrot  
Roggen-Vollkornbrot  
Urgetreide-Vollkornbrot



**einige Sorten sind auch**  
-> salzarm, ohne Weizen,  
ohne Körner, vegan

## Mediterrane und mehr

Pizzateig, Focaccia, Ciabatta,  
Baguette, Schusterjungen,  
Purpur-Brötchen, Lebkuchenteig

## Müslis

von Basis-Müsli  
bis Schlemmer-Müsli



## Joghurt

Joghurt-Maschine  
probiotische Joghurtkulturen  
Inulin

# Ganze Körner

Weizen, Roggen, Dinkel, Kamut,  
Rotkorn- / Purpurweizen, Hafer,  
Gerste, Gelbmehlweizen,  
Einkorn, Emmer, Grünkern,  
Buchweizen, 6-Kornmischung,  
Waldstaudenroggen ...



auch frisch gemahlen  
Vollkornmehle & -schrote

## Typen-Mehle

Dinkelmehl	Type 630
Weizenmehl	Type 550
Weizenmehl	Type 812
Weizenmehl	Type 1050
Roggenmehl	Type 1150



## Spezial- / Nudelmehle

Ital. Pastamehl (Nudelmehl)  
Ital. Weizenmehl Type 00  
Manitobamehl  
Hartweizengrieß  
Eliteweizenmehl  
Maultaschenmehl  
Spätzlemehl  
Stollenmehl



## Brotbackkurse

Beginn samstags um 9:00 Uhr,  
rechtzeitige Anmeldung  
im Laden oder telefonisch