Dölgers

Produktübersicht - BROT

Art.Nr.	Produktname	Produktbeschreibung	Gewicht	Verkaufseinheit	Verfügbarkeit in den Filialen	Allergene
2125	**Spessart Laib**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbsgemachtem Sauerteig, extra kräftig gebackene Kruste, aufgrund der Größe sehr saftig und lange haltbar	2000 g	ganzes Brot á 2000 g, halbes Brot á 1000 g oder viertel Brot á 500 g	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2111	**Spessartbrot 1000 g**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig	1000 g	ganzes Brot á 1000 g oder halbes Brot á 500 g	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2110	**Spessartbrot 500 g**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig	500 g	Stück	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2112	**Spessart-Herz**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig in ansprechender Herzform	500 g	Stück	nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2126	**Sonntagslaib**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbsgemachtem Sauerteig	1500 g	ganzes Brot á 1500 g, halbes Brot á 750 g oder viertel Brot á 375 g	Sonn- und Feiertag	Gluten (Weizen, Roggen)
2103	**Bauernlaibchen**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig	750 g	ganzes Brot á 750 g oder halbes Brot á 375 g	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2100	**Gassenhauer**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig mit Kümmel im Teig - sehr aromatischer Geschmack	750 g	ganzes Brot á 750 g oder halbes Brot á 375 g	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2124	**Hohe-Warte Brot**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig, mit Kümmel auf der Kruste	1500 g	ganzes Brot á 1500 g, halbes Brot á 750 g oder viertel Brot á 375 g	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2106	**Krusti 1000 g**	Helles klassisches Mischbrot mit 60% Roggen und 40 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig	1000 g	ganzes Brot á 1000 g oder halbes Brot á 500 g	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2107	**Vinschgerl**	Kleines Brot in Fladenform mit Brotgewürzen wie man es aus dem Vinschgau in Südtirol kennt, 70% Roggen, 30% Weizenanteil, Brotgewürze machen das Brot sehr aromatisch und herzhaft	250 g	Stück	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2116	**Walnussbrot**	Rustikales länglich gebackenes Brot aus Roggen und Weizenmehl mit reichlich Walnüssen im Teig	300 g	Stück	Freitag und Samstag	Gluten (Weizen, Roggen), Nüsse
2151	**Gersten Wonne**	In Kastenform gebackenes kerniges Brot aus Gerste mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Sesam, kompakter, saftiger Teig, lange haltbar	500 g	Stück	Montag, Mittwoch, Freitag	Gluten (Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste), Sesam, Soja, Eier
2148	**Fitness-Duo**	Kerniges Doppel-Brot aus Weizenmehl, Roggenmehl und verschiedenen Saaten, verfeinert mit Speisequark, ein Teil mit Haferflocken, ein Teil mit Saaten auf der Kruste verfeinert	2 x 350 g = 700 g	ganzes Brot á 700 g oder halbes Brot á 350 g Brot ist leicht teilbar durch zwei Teiglinge in einer Form zusammen gebacken	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen, Hafer), Milch, Soja, Sesam, Leinsamen
2137	**Baguette**	Klassisches französisches Baguette mit knuspriger Kruste	375 g	ganzes Baguett á 375 g, halbes Baguette á 187 g	Montag bis Sonntag, Feiertag	Gluten (Weizen)
2134	**Baguette Mohn**	Klassisches französisches Baguette mit Mohn auf der Kruste	375 g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen)
2136	**Baguette Salz-Kümmel**	Klassisches französisches Baguette, mit Salz und Kümmel auf der Kruste	375g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen)
2135	**Baguette Sesam**	Klassisches französisches Baguette mit Sesam auf der Kruste	375g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen), Sesam
2154	**Ciabatta mit Kräutern**	Typisch italienisches Ciabatta aus locker luftigem Weizenteig, verfeinert mit feinen Kräutern vom Gewürzamt Ingo Holland	215 g	Stück	in der Sommerzeit Samstag, Sonntag, Feiertag	Gluten (Weizen)
2141	**Dinkelbaguette**	Baguette aus reinem Dinkelmehl	250 g	Stück	Montag bis Samstag	Gluten (Dinkel)
2146	**Tessinerbrot**	Ein sehr aufwendiges Brot aus einem ganz speziellen Bergweizenmehl, der Teig ruht insgesamt 48 Stunden, die Krume ist sehr grobporig, der Geschmack durch die lange Teigführung ganz besonders - das Brot ist sehr verträglich	750 g	ganzes Brot á 750 g oder halbes Brot á 375 g	Montag bis Samstag bei größeren Abnahme-Mengen Vorbestellung mindestens 3 Tage vorher	Gluten (Weizen)
2901	**Edel-Tessiner**	Unser Tessiner-Brot veredelt durch einen zweiten Backvorgang und mit Sesam-Körnern bestreut	750 g	ganzes Brot á 750 g oder halbes Brot á 375 g	Dienstag bis Samstag bei größeren Abnahme-Mengen Vorbestellung mindestens 3 Tage vorher	Gluten (Weizen), Sesam
2147	**Dinkel-Laibchen**	Rundes Weißbrot aus Dinkelmehl	500 g	Stück	Dienstag bis Sonntag	Gluten (Dinkel)
2155	**Dinkel-Roggen-Brot**	In der Holzform gebackenes kerniges Brot aus Dinkelvollkorn- und Roggenmehl, mit gerösteten Sonnenblumenkernen auf der Kruste, aromatisch, saftig und lange haltbar	500 g	Stück	Montag, Mittwoch und Freitag	Gluten (Roggen, Dinkel)
2127	**Festbrotstollen**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig, in länglicher Form gebacken, so dass man möglichst viele gleich große Scheiben daraus erhält, auch in Scheiben geschnitten erhältlich	2500 g	Stück (30 Scheiben = 1 Brot)	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2123	**Häcker Brot lang**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbsgemachtem Sauerteig, in länglicher Form gebacken, so dass man möglichst viele gleich große Scheiben daraus erhält, auch in Scheiben geschnitten erhältlich	1500 g	Stück (20 Scheiben = 1 Brot)	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2115	**Schinkenstange**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig, mit Schinkenwürfeln im Teig, in Stangenform gebacken	500 g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2113	**Vesperstange**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbsgemachtem Sauerteig, in Stangenform gebacken	500 g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2114	**Zwiebelstange**	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig, mit Röstzwiebeln im Teig, in Stangenform gebacken	500 g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2121	**Party Brot**	großes rundes Brot/Rad teilbar in 30 Weizenbrötchen mit unterschiedlichem Dekor (Mohn, Sesam, Käse, Körner)	ca. 1000 g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen), Milch, Sesam, Leinsamen