

Art.Nr.	Produktname	Produktbeschreibung	Gewicht	Verkaufseinheit	Verfügbarkeit in den Filialen	Allergene
2125	<b>Spessart Laib</b>	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem 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	<b>Spessartbrot 1000 g</b>	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	<b>Spessartbrot 500 g</b>	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig	500 g	Stück	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2112	<b>Spessart-Herz</b>	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig in ansprechender Herzform	500 g	Stück	nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2126	<b>Sonntagslaib</b>	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem 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	<b>Bauernlaibchen</b>	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	<b>Gassenhauer</b>	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	<b>Hohe-Warte Brot</b>	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig, mit Kümmel auf der Kruste	1250 g	ganzes Brot á 1500 g, halbes Brot á 750 g oder viertel Brot á 375 g	Montag bis Samstag	Gluten (Weizen, Roggen)
2106	<b>Krusti 1000 g</b>	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	<b>Vinschgerl</b>	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	<b>Walnussbrot</b>	Rustikales länglich gebackenes Brot aus Roggen und Weizenmehl mit reichlich Walnüssen im Teig	300 g	Stück	Freitag und Samstag	Gluten (Weizen, Roggen), Nüsse
2151	<b>Gersten Wonne</b>	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	<b>Fitness-Duo</b>	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	<b>Baguette</b>	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	<b>Baguette Mohn</b>	Klassisches französisches Baguette mit Mohn auf der Kruste	375 g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen)
2136	<b>Baguette Salz-Kümmel</b>	Klassisches französisches Baguette, mit Salz und Kümmel auf der Kruste	375g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen)
2135	<b>Baguette Sesam</b>	Klassisches französisches Baguette mit Sesam auf der Kruste	375g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen), Sesam
2154	<b>Ciabatta mit Kräutern</b>	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	<b>Dinkelbaguette</b>	Baguette aus reinem Dinkelmehl	250 g	Stück	Montag bis Samstag	Gluten (Dinkel)
2146	<b>Tessinerbrot</b>	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 Abnahmemengen Vorbestellung mindestens 3 Tage vorher	Gluten (Weizen)
2901	<b>Edel-Tessiner</b>	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 Abnahmemengen Vorbestellung mindestens 3 Tage vorher	Gluten (Weizen), Sesam
2147	<b>Dinkel-Laibchen</b>	Rundes Weißbrot aus Dinkelmehl	500 g	Stück	Dienstag bis Sonntag	Gluten (Dinkel)
2155	<b>Dinkel-Roggen-Brot</b>	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	<b>Festbrotstollen</b>	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	<b>Häcker Brot lang</b>	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	1500 g	Stück (20 Scheiben = 1 Brot)	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2115	<b>Schinkenstange</b>	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	<b>Vesperstange</b>	Klassisches Mischbrot mit 70% Roggen und 30 % Weizenanteil, aus selbstgemachtem Sauerteig, in Stangenform gebacken	500 g	Stück	Nur auf Vorbestellung	Gluten (Weizen, Roggen)
2114	<b>Zwiebelstange</b>	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	<b>Party Brot</b>	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