ALTES
STAHLWERK
NEUMÜNSTER

# HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN MIT LIEBE GEBACKEN

## UTE - DAS GUTE ROGGEN MISCHBROT

Roggen- und Weizenmehl, Roggensauerteig, Salz, Gerstenmalz, Hefe, Rapsöl, Wasser

AUSGEWOGEN SÄUERLICH IM GESCHMACK, HERZHAFT KRÄFTIG, KLASSISCHES HAUSBROT UNSERES BÄCKERMEISTERS

## KURT - HIER KOMMT KURT (OHNE HELM UND OHNE GURT)

Weizenmehl und Roggenvollkornschrot, Saatenmischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Mohn, Sesam, Leinsamen, Gerstenmalz-Flocken), Gerstenmalz, Roggenvollkornsauerteig, Grafschafter Goldsaft, Rapsöl, Salz, Hefe, Dekor: Saatenmischung (Blaumohn, Sesam, Sonnenblumenkerne),Wasser

WEIZEN-MISCHBROT MIT VIELEN SAATEN, MILD GESÄUERT, LOCKERER KRUME UND VIEL GESCHMACK

## AUGUST - DER STARKE

Roggen-Vollkornschrot, Roggenkörner, Saatenmischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Buchweizen, Leinsamen), Gerstenmalz, Roggenvollkornsauerteig, Grafschafter Gold Saft, Rapsöl, Salz, Hefe, Wasser

KRÄFTIGES ROGGENVOLLKORNBROT OHNE WEIZEN MIT NUSSIGER NOTE UND LANGER FRISCHHALTUNG

ALTES
STAHLWERK
NEUMÜNSTER

# HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN MIT LIEBE GEBACKEN

## SOPHIE - VON DER FARM (MOLKE-BROT)

Weizenmehl und Roggenvollkornschrot, Dinkelkerne, Sonnenblumenkerne, Gerstenmalz, Quark, Molke, Roggenvollkornsauerteig, Grafschafter Goldsaft, Rapsöl, Salz, Hefe, Dekor: Haferflocken

MILD SÄUERLICHES WEIZENMISCHBROT MIT MOLKE VON DER „JAMES FARM“, QUARK, DINKEL- UND SONNENBLUMENKERNEN. SEHR AUSGEWOGEN UND LECKER IM GESCHMACK

## WOLFGANG - DER WOLF IM SCHAFSPELZ (AUSSEN KROSS UND INNEN GANZ WEICH)

Weizen- und Roggenmehl, Roggen-Sauerteig, Rapsöl, Salz, Hefe, Gerstenmalz, Wasser

SIEHT UNSPEKTAKULÄR AUS, HAT ES ABER IN SICH. EIN WEIZENMISCHBROT MIT SEHR LANGER UND WEICHER TEIGFÜHRUNG, ÄHNLICH WIE EIN FRANZÖSISCHES BAGUETTE. WEICHE FLUFFIGE KRUME UND KRÄFTIGE KRUSTE. ANGENEHM SÄUERLICH IM GESCHMACK.