

PÄLZISCH-ELSÄSSER REBLUCHS LANDBROT AUS DEM HOLZBACKOFEN

Unser Backplan für April 2022

Alle unsere Brote sind handgemacht und werden in speziellen Tonformen im Holzbackofen gebacken. Alle unsere Mehle stammen aus Bio-zertifizierten Mühlen.		als Leibchen möglich
Frühlingsbrot Das besondere Brot vom Osterhasen: Weizenmehl, Weizer Vollkornmehl, Karotten und Sonnenblumenkerne - mit Bio-Butter verfeinert.	600g, € 6,50 (1000g / 10,80€)	-
Mühlenbrot 60% Weizenmehl, 40% Roggenvollkornmehl, Sauerteig	900g, € 7,20 (1000g / 8,00€)	-
Elsässer Aperitifbrot Rustikales Baguettemehl T65 mit gerösteten Maiskeimlingen, ausgelassenem Speck und Walnüssen, knusprig gebacken.	900g, € 6,90 (1000g / 7,60€)	450g, € 3,90
Dieters Dinkel Ding 50% Dinkelvollkornmehl und 50% Dinkelmehl aus Mühlen der Region unter Zugabe von goldenem Sesam, Sonnenblumenkernen und geschroteter Leinsaat.	900g, € 8,50 (1000g / 9,40€)	400g, € 4,50
Elkes Saatenbrot Ausgesuchte Bio-Zutaten: Quark, Landeier vom Hofladen, geschrotete Leinsaat, Haferflocken, Weizenkleie, Chia Samen, Sesam, Sonnenblumenkerne, steirische Kürbiskerne, gemahlene Mandeln, Gewürze. (Auf Wunsch glutenfrei).	750g, € 10,10 (1000g / 13,50€)	400g, € 5,50
Kartoffelbrot - nature Unser Kartoffelbrot backen wir aus 100% Weizenmehl aus Mühlen der Region und frisch gekochten Kartoffeln aus dem Hofladen, geschält und gerieben. Eine saftige Brotspezialität für den Moment.	500g, € 5,80 (1000g / 11,60€)	-
Knuschber Fritz 50% Weizen-, 30% Roggen- und 20% Dinkelmehl aus Mühlen der Region, Ahornsirup, ein Sauerteigbrot aus dem Holzbackofen mit kerniger Kruste	900g, € 7,65 (1000g / 8,50€)	-
MAYA Haferkleiebrot „pikant“ Getrocknete Biotomaten sind Bestandteil unseres "Kraftpakets", ein ballaststoffreiches Brot, das sehr wohlschmeckend ist.	900g, € 8,50 (1000g / 9,45€)	
Toskana Brot Auf der Basis von 100% Weizenmehl aus Mühlen der Region unter Zugabe von feinem Bio-Olivenöl, italienischen Kräutern, Schwarzkümmel und Fleur de Sel.	650g, € 6,90 (1000g / 10,60€)	-

Bestellungen spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr

Abholung

mittwochs - freitags 14.00-18.00 Uhr,
samstags 14.00-16.00 Uhr

Bestellen unter E-Mail: cafe.loft@rebluchs.com
oder unter Telefon, Deutschland: 06342 55 39 8 39,
(wenn Büro nicht besetzt, bitte auf den Anrufbeantworter sprechen)

