

PÄLZISCH-ELSÄSSER REBLUCHS LANDBROT AUS DEM HOLZBACKOFEN

Unser Backplan für Juni 2022

Alle unsere Brote sind handgemacht und werden in speziellen Tonformen im Holzbackofen gebacken. Alle unsere Mehle stammen aus Bio-zertifizierten Mühlen.	
Oma Luise Sauerteigbrot, bio Unser Sauerteigbrot backen wir aus 60% Weizen- und 40% Roggenmehl in Bio-Qualität. Unser eigenes Brotgewürzrezept sorgt für den typisch, kräftigen Geschmack.	900g, € 7,65 (1000g / 8,50 €)
Elsässer Speckbrot Rustikales Baguettemehl T65 mit gerösteten Maiskeimlingen, ausgelassenem Speck und Röstzwiebeln, knusprig gebacken. Auf Wunsch auch mit Walnüssen an Stelle von Speck.	900g, € 6,90 (1000g / 7,60€)
Joghurtkruste, bio Eine Mischung aus 90% Weizenvollkorn- und 10% Roggenmehl in Bio-Qualität, etwas Leinsaat und säuerlichem Naturjoghurt. Ohne Zugabe von Gewürzen.	800g, € 7,50 (1000g / 9,40€)
Dieters Dinkel Ding, bio 50% Dinkelvollkornmehl und 50% Dinkelmehl aus Mühlen der Region unter Zugabe von goldenem Sesam, Sonnenblumenkernen und geschroteter Leinsaat.	900g, € 8,50 (1000g / 9,40€)
Elkes Saatenbrot, bio 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€)
Knuschber Fritz, bio 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“, bio Getrocknete Biotomaten sind Bestandteil unseres "Kraftpakets", ein ballaststoffreiches Brot, das sehr wohlschmeckend ist.	900g, € 8,50 (1000g / 9,45€)
Mediterranes Olivenbrot Rustikales Baguettemehl T65 mit gerösteten Maiskeimlingen, roten und grünen Oliven, verfeinert mit italienischen Kräutern und fruchtigem Olivenöl	750g, € 7,90 (1000g / 10,50€)

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)

