



Roggen-Sauerteig

Roggenschrot, Roggenvollkornmehl, Dinkelschrot, Sonnenblumenkerne, Steinsalz, Sauerteig

Das Urgestein. Mild-saures, sehr saftiges, lange haltbares Vollkornbrot mit kräftigem Roggengeschmack.



Backfermentbrot Dinkel-Roggen

Dinkelvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Dinkel 630, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Steinsalz, Backferment

Das Saatenbrot. Durch den milchsauren Fermentansatz sehr gut bekömmlich mit leicht würzigem Aroma.



Dinkel-Vollkorn Kastenbrot

Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot, Dinkel 630, Steinsalz, Bioreal-Hefe

Das Pure. 100% Dinkel-Geschmack. Saftig und lecker für jeden Belag.



Bauernbrot Dinkel

Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot, Dinkel 630, Steinsalz, Bioreal-Hefe

Das Rustikale. Freigeschoben und direkt auf der Steinplatte gebacken. Knusprige Kruste, saftiger Kern.



Dinkel hell

Dinkelmehl 630, Steinsalz, Bioreal-Hefe

Der Softie. Saftig-zartes, maximal helles Dinkel-Hefebrot.

Geniale Unterlage für Gaumenfreuden aller Art!



Marmorbrot

Dinkelmehl 630, Dinkelschrot, Dinkelvollkornmehl, Steinsalz, Bioreal-Hefe, Sesam

Der Hingucker. Sieht beim Aufschneiden aus wie ein Marmorkuchen, ist aber ein vollwertiges, reines Dinkelbrot!



Bauernbrot Weizen

Weizenmehl 1050, Weizenschrot, Roggenschrot, Steinsalz, Bioreal-Hefe

Der Klassiker. Unser Weizenbrot. Saftig-knusprig - für die perfekte Vesperpause! Direkt auf der Steinplatte gebacken.



Laugengebäck

Weizenmehl 630, demeter Milch, demeter Butter, Steinsalz, Bioreal Hefe

Unübertroffen.

Als Brezel mit Salz. Als Knoten mit Sesam.



Butterzopf -mit oder ohne

Weizenmehl 630, demeter Milch, Rohrohrzucker, demeter Eier, demeter Butter, Rosinen, Steinsalz, Bioreal Hefe

Zum Wochenend-Kaffee bestens geeignet.



Dinkel Brötchen

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Meersalz, Bioreal-Hefe

Hell, Mehrkorn oder gemischt. Hier kann man eigentlich nichts falsch machen.



Dinkel Seele -mit oder ohne S&K

Dinkelmehl 630, demeter Butter, Dinkelkraft, Steinsalz, Bioreal-Hefe, Salz, Kümmel

Alternativlos. Für alle Liebhaber, des Frühstück- oder Vesper-Traums.



Dinkel Knusperstange

Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot, Dinkel 630, Apfelessig, Rapsöl, Honig, Bioreal-Hefe, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsam, Mohn, Haferflocken, Steinsalz

Mehr Korn geht nicht!

Aromatisch, frisch, tiefenentspannt.



Dinkel Baguette

Dinkel 630, demeter Butter, Dinkelkraft, Steinsalz, Bioreal-Hefe

Unschlagbar.

Lang, schlank und knusprig-weich!



HOFbauernHOF

mehr als ein Bio-Hof



DE-ÖKO-022

Reinerzauer Str. 13
72290 Loßburg- Schömburg
07446-916047
www.hof-bauern-hof.de