

UNSERE BÄCKERBRÖTCHEN.

ZU HAUSE GEBACKEN: KNUSPRIG, AROMATISCH, FRISCH.

FÜR JEDEN TAG – ZU JEDER ZEIT

CIABATTA BÄCKERBRÖTCHEN

Zutaten: Weizenmehl Type 550*, Wasser, Olivenöl*, Meersalz, Biohefe*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.



BAGUETTE BÄCKERBRÖTCHEN

Zutaten: Weizenmehl Type 550*, Wasser, Meersalz, Biohefe*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.

WEIZEN BÄCKERBRÖTCHEN

Zutaten: Weizenmehl Type 550*, Wasser, Weizenvorteig* (Weizenvollkornschrot, Wasser, Weizenmehl Type 550, Meersalz, vegetarische Bouillon), ökologisches Backmittel* (Gerstenmalz, Soja-, Weizenprodukte, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis], Backtrieb: Ascorbinsäure), Weizengluten*, Rapskernöl*, Meersalz, Biohefe*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.



DINKEL BÄCKERBRÖTCHEN

Zutaten: Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Dinkelvorteig* (Dinkelvollkornschrot*, Wasser, Dinkelmehl Type 630*, vegetarische Bouillon), Dinkelbackmittel* (Dinkelmehl, Zucker, Backtrieb: Ascorbinsäure, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis]), Rapskernöl*, Meersalz, Biohefe*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.

KAMUT BÄCKERBRÖTCHEN

Zutaten: Kamutvollkornmehl*, Wasser, Kamutvorteig* (Kamutvollkornmehl, Wasser, Dinkelvollkornschrot, Dinkelmehl Type 630, vegetarische Bouillon), Rapskernöl*, Dinkelbackmittel* (Dinkelmehl, Zucker, Backtrieb: Ascorbinsäure, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis]), Meersalz, Biohefe*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.



BUTTERCROISSANT BÄCKERBRÖTCHEN

Zutaten: Wasser, Weizenmehl Type 550*, Weizenvollkornmehl*, Butter*, Weizenvorteig* (Weizenvollkornmehl, Wasser, Weizenmehl Type 550, Meersalz, vegetarische Bouillon), Weizengluten*, ökologisches Backmittel* (Gerstenmalz, Soja-, Weizenprodukte, Enzyme [Alpha-Amylasen auf Pilzbasis]), Backtrieb: Ascorbinsäure, Meersalz, Biohefe*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-024-Öko-Kontrollstelle.

DOWNLOADEN SIE
GANZ EINFACH UNSER
BESTELLFORMULAR.

247

Klassische Frühstücksbegleiter wie Weizensemmel und Buttercroissant werden mit Ciabatta-Brötchen mediterran ergänzt. Reine Dinkel- und Kamutbrötchen als weizenfreie Spezialitäten sind ebenso interessante Alternativen wie das klassische Baguette.

BIO AUS LEIDENSCHAFT

Wir möchten Ihren Kunden mit unseren Bäckerbrötchen unvergleichliche Geschmackserlebnisse bieten, die ihren Ursprung in fein abgestimmten Backprozessen und dem sorgfältigen Umgang mit ausgesuchten Bio-Rohstoffen haben.

WIEDER MEHR ZEIT FÜR GESCHMACK

Auch innerhalb unseres Bäckerbrötchen-Programms nehmen wir uns Zeit für die Entwicklung produkt- und getreidetypischer Geschmacksstoffe.

Ihre Kunden profitieren nachhaltig von saftig-aromatischen Brötchen und Gebäck mit lang andauernder Frische.

**„MIT RUHE UND SORGFALT
BEGLEITEN WIR
SENSIBLE BACKPROZESSE.“**

REINHARD LAUKEMPER,
GESCHÄFTSFÜHRER STEINOFENBÄCKER GMBH



**„WIR ARBEITEN
HANDWERKLICH.“**



**„WIR ERARBEITEN DIE
INDIVIDUELLEN GESCHMACKS-
NUANCEN DER GETREIDE-
FRUCHT.“**

JÜRGEN SCHMIDT,
BACKSTUBE STEINOFENBÄCKER GMBH



**„AUCH UNSERE BRÖTCHEN
HABEN ZEIT ZU REIFEN.“**

