











Grosse Brote

Foto	ID	Produkt/Produits/	Gewicht	Preis/prix/
	101a	Roggenmisch Brot mit Leinsamen	250g	65 THB
	101b	Pain de seigle avec des graines de lin Rye mix bread with linseeds	500g	120 THB
	104a	Ruchbrot (dunkles Weizenbrot)	250g	60 THB
	104b	- Dark wheat bread	500g	110 THB
	105a	Roggenbrot mit Sauerteig	250g	70 THB
	105b	pain de seigle avec levain Rye Bread with sourdough	500g	130 THB
	106a	Schweizer Butterzopf	250g	80 THB
	106b	tresse au beurre Swiss butter braid	500g	150 THB
	114a	Walliser Roggenbrot mit Walnuessen	400g	130 THB
	114b	100% Roggenmehl / 100% rye flour Swiss rye bread with walnut	800g	220 THB
	116a	Bauernbrot (Burebrot)	250g	70 THB
	116b	- Farmerbread	500g	130 THB
	117	Fitnessbrot/ Fitnessbread Zutaten: Süsskartoffel,Roggenmehl,Haferflocken,Vollkornmehl,Dinkelmehl,Leinsamen, Haselnüsse, Baumnüsse, Sojaöl, Wasser, Salz, Hefe	380g	120 THB
	118	Wurzelbrot, (Schraubenbrot) hell 48 Std. Teigruhe / 48 hours dough rest root bread, screw bread white	380g	120 THB
	119	Finnenbrot / Finnish bread Zutaten: Roggenschrot, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenvollkorn, Weizen-Sauerteig, Hefe, Salz, Malz und Wasser	380g	100 THB
	120a	St.Gallerbrot dunkel	500g	110 THB
	120b	- St.Galler Bread dark	1000g	200 THB

Fitnessbrot (117): gut geeignet für Diabetiker

Alle Mehlsorten sind importiert von Deutschland und der Schweiz.
All types of flour are imported from Germany and Switzerland