

Baguette:

Produktfotos

Art. Nr. Produktbezeichnung

Beschreibung



938 Dinkelbaguette 250g

Vollwertig, saftig

Zutaten: Dinkelvollkornmehl (Wirbelmehl), Dinkeltypenmehl, Wasser, Hefe (gvo- frei), Malzbackmittel, Bickelbacher Natursteinsalz, Pflanzenmargarine.

Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



107 Weizenbaguette 250g

**Leichter Genuß,
volles Aroma**

Zutaten: Weizenvollkornmehl (Wirbelmehl), Weizenmehl 550, Wasser, Hefe (gvo- frei), Bickelbacher Natursteinsalz, Pflanzenmargarine.

Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



941 Laugenbaguette 250g

Besonders beliebt, saftig

Zutaten: Weizenmehl 550, Wasser, Hefe (gvo- frei), Malzbackmittel, Weizenkleber, Bickelbacher Natursteinsalz, Pflanzenmargarine, Brezenlauge, Mohn.

Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen

Toastbrot:



54 Weizentoast 450g

Schmeckt geröstet am Besten

Zutaten: Weizenmehl 550, Wasser, Roggensauerteig, Hefe (gvo- frei), Pflanzenmargarine, Rohrohrzucker, Bickelbacher Natursteinsalz, Malzbackmittel.

Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Nüssen



959 Dinkeltoast halb & halb 550g

Schmeckt geröstet am Besten

Zutaten: Dinkelvollkornmehl (Wirbelmehl), Dinkelmehl 630, Wasser, Roggensauerteig, Pflanzenmargarine, Hefe (gvo- frei), Bickelbacher Natursteinsalz, Rohrohrzucker.

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Nüssen

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Backwaren der Klosterbäckerei sind in **BIOLAND**-Qualität und mit Getreide unseres Klostergrundes Staudenhof gebacken.