

Diese Brote und Brötchen backen wir täglich frisch für Sie:

Brotsorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	Die wichtigsten Zutaten
Kleiner Fritz (v)								Roggen- und Weizenmehl, Natursauerteig
Baguette (v)								Weizenmehl, getrockneter Weizensauerteig
Baslerbrot (v)								Ruchmehl und Ruchkleie
Bethlehembrot (v)								Ruch- und Roggenmehl
Bethlehem-Nussbrot (v)								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Budget (v)								Halbweiss- und Roggenmehl
Butterzopf								Weissmehl, Milch, Butter, Eier
Ciroletta dunkel (v)								Ruch-, Halbweiss, Roggen- und Malzmehl, 24 Std. Teigführung
Dinkel-Gerste-Brot (v)								Dinkel- und Gerstenmehl
Emmen Ur-Dinkel (v)								UrDinkel-Halbweissmehl, UrDinkel-Schrot, Roggenschrot, Haferflocken (IP Suisse), Leinsamen, Sonnenblumenkerne (IP Suisse), Salz, Hefe
Gourmetbrot (v)								Weizenvollkorn- und Ruchmehl, Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenk., Leinsamen
Halbweissbrot (v)								Halbweissmehl
Pan Pirole rustico (v)								Weizenmehl, Roggenschrot, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Gerstenmalzmehl
Ruchbrot (v)								Ruchmehl
Safranbrot								Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Eier, Backhefe, Milchpulver, Salz, Safran, Gerstenmalzmehl
Sämibrot (v)								Halbweissmehl, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Weizenschrot
Toast (auf Bestellung)								Weissmehl, Butter, Milchpulver
Urdinkel-Brot (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz, Gerstenmalzmehl
Urdinkel-10-Kornbrot (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz, Gerstenmalzmehl, 10-Kornmix
Urdinkelvollkornbrot (v)								Urdinkelvollkornmehl
Urdinkel-Maggia-Brot (v)								Urdinkelmehl, Urdinkel geröstet, getr. Dinkel-Vollkornsauerteig
Urdinkel Butterzopf								Urdinkelmehl, Butter, Milchpulver, Eier, Dinkel-Sauerteig getrocknet

Brötchensorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	
Aprikosenbrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Aprikosen, Mandeln
Baumnußbrötli (v)								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Cranberrybrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, Cranberry getrocknet, Mandeln
Dinkel-Gerstebrötli (v)								Dinkel- und Gerstenmehl
Feigenbrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Feigen
Früchtebrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Aprikosen, Bananen, Pflaumen, Datteln, Sultaninen, Aprikosen, Haselnüsse
Gourmetbrötli (v)								Weizenvollkorn- & Ruchmehl, Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenk., Leinsamen
Gupfli								Graham- und Halbweissmehl, Magermilchpulver
Laugenbrötli/-bretzel								Weissmehl, Butter, in 5%-iger Natronlauge getunkt
Mohn- /Sesambrötli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Mohn / Sesam
Mütschli (v)								Weissmehl, Sauerteig getrocknet, (= laktosefrei)
Safran-Brötli								Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Eier, Backhefe, Milchpulver, Salz, Safran, Gerstenmalzmehl
Sämibrötli (v)								Halbweiss- und Ruchmehl, Roggen, Dinkel, Sonnenblumenk., Sesam, Leinsamen, Weizenschrot
Sesambrötli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Sesam
Speckmütschli								Weissmehl, Sauerteig getrocknet, Speckwürfeli, (= laktosefrei)
Urdinkel-Brötli (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz
Urdinkelvollkornbrötli (v)								Urdinkelvollkornmehl
Urdinkel-10-Kornbrötli (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz, 10-Kornmix
Weggli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Eier
Winzerbrötli (v)								Weizen- und Roggenmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam

sterchi-beck.ch = an diesen Tagen erhältlich (Stand Mai 23) / (v) = diese Brote/Brötchen sind vegan