

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
Bärlauchbrot (v)								Weizenmehl, Roggenmehl dunkel, frischer Bärlauch, Salz, Hefe
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
Haferbrot (v)								Weizen-, Hafervollkornmehl, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Gerstenmalzmehl, Weizensauerteig, Kartoffelflocken
Halbweissbrot (v)								Halbweissmehl
Ruchbrot (v)								Ruchmehl
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
Winzerbrot								Weizen- und Roggenmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam

Brötchensorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	
Aprikosenbrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Aprikosen, Mandeln
Baumnußbrötli (v)								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Bärlauchbrötli (v)								Weizenmehl, Roggenmehl dunkel, frischer Bärlauch, Salz, Hefe
Cranberrybrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, Cranberry getrocknet, Mandeln
Dinkel-Gerstebrötli (v)								Dinkel- und Gerstenmehl
Feigenbrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Feigen, Mandeln
Früchtebrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Aprikosen, Bananen, Pflaumen, Datteln, Sultaninen, Aprikosen, Haselnüsse
Gourmetbrötli (v)								Weizenvollkorn- & Ruchmehl, Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenk., Leinsamen
Haferbrötli (v)								Weizen-, Hafervollkornmehl, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Gerstenmalzmehl, Weizensauerteig, Kartoffelflocken
Laugenbrötli/-bretzel								Weissmehl, Butter, in 5%-iger Natronlauge getunkt
Mohn- /Sesambrötli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Mohn / Sesam
Mütschli (v)								Weissmehl, Sauerteig getrocknet, (= laktosefrei)
Sämibrötli (v)								Halbweiss- und Ruchmehl, Roggen, Dinkel, Sonnenblumenk., Sesam, Leinsamen, Weizenschrot
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 April 2025) / (v) = diese Brote/Brötchen sind vegan