

Sorte	Mischung	Besonderheit
	Weizen(Dinkel)/Roggen	
Bauernbrot	75/25	Sauerteig, Salz, Hefe
Schweizer Kipf	75/25	Sauerteig, Salz, Hefe
Kipf	70/30	Sauerteig, Salz, Hefe
Kornlaib	75/25	Sauerteig, Salz, Hefe, Roggenschrot, Leinsaat, Sonnenblumenkerne
Kürbsikernbrot	70/30	Sauerteig, Salz, Hefe, Kürbiskerne, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne
Sonnenblumenkernbrot	70/30	Sauerteig, Salz, Hefe, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, Leinsaat
Vollkornbrot	20 % 80 %	Sauerteig, Salz, Hefe
Dinkelvollkornbrot	100% Dinkel	Backferment, Salz, Hefe
Kornkasten	40 % 60 %	Sauerteig, Salz, Hefe, Roggenschrot, Roggenflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, Soja
Opa Bene	100 % Dinkel	Salz, Hefe,
Roggenbrot	10 % 90%	Sauerteig, Salz, Hefe
Roggen mit Sonnenblumenkern	10 % 90%	Sauerteig, Salz, Hefe, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, Leinsaat
Dinkellaib	90 % 10 %	Sauerteig, Salz, Hefe, Dinkelsprossen
Buttermilch	35 % 65 %	Sauerteig, Salz, Hefe, Buttermilch, Sonnenblumenkerne , Roggenschrot, Haselnüsse, Leinsaat,(Möhren)
Hausbrot	100 % 0%	Salz, Hefe
Roggenkruste	0 % 100 %	Sauerteig, Salz, Hefe
Landbrot	80 % 20 %	Sauerteig, Salz, Hefe
Schussental	80 % 20 %	Sauerteig, Salz, Hefe

Wir sind echte Bäcker und Backen ohne Vormischungen. Wir verwenden ausschließlich natubelassenes Meersalz und unseren eigenen selbst angesetzten Sauerteig oder Backferment. Alle Backwaren werden von uns hier in Otterswang hergestellt und gebacken.

Wir beziehen unsere Rohstoffe so gut es geht aus der Region.