

# Biobrote Edelvita



## Deklaration:



### **Dinkelflockenbrot:**

*Sehr bekömmliches, luftiges Brot, verdauungsanregend, ideal zum Frühstück*

Dinkelmehl\*, Wasser, Dinkelflocken\*, Salz jodiert, Hefe\*

### **Flockenbrot: 300 Gramm Fr. 4.50 / Einführungspreis Fr. 4.20**

*Mit verschiedenen Flocken verfeinertes Brot von luftiger Konsistenz, kräftig und würzig im Geschmack, sehr bekömmlich*

Weizenmehl\*, Wasser, Roggenflocken\*, Hefe\*, Salz jodiert, (Zucker\*), Weizengluten\*, Malzmehl (Gerste)\*, Enzyme

### **4-Kornbrot: 300 Gramm Fr. 4.50 / Einführungspreis Fr. 4.20**

*Fein abgestimmte Komposition aus vier Getreidesorten, sehr ausgewogen und mild, mit vornehm nussigem Geschmack und kräftiger Kruste.*

Weizenmehl\*, Wasser, Roggenmehl\*, Sonnenblumenkerne\*, Roggenflocken\*, Leinsaat\*, Hefe\*, Salz jodiert, Weizengluten\*, Roggensauerteig getrocknet\*, Acerolapulver\*, (Maltodextrine\*)

### **Malzkornbrot: 300 Gramm Fr. 4.50 / Einführungspreis Fr. 4.20**

*Kräftiges, herbes Vollkornbrot, das seinen besonderen, ganz leicht süsslichen Geschmack dadurch erhält, dass das Getreide im warmen Wasser aufquillt, bevor es gequetscht wird. Ballaststoffreich und damit sehr bekömmlich.*

Weizenmehl\*, Wasser, Roggenmehl\*, Sesamkörner\* Leinsaat\*, Hefe\*, Salz jodiert, Weizengluten\*, Malzmehl geröstet (Gerste)\*

### **Landbrot: 300 Gramm Fr. 4.50 / Einführungspreis Fr. 4.20**

*Herzhaftes Mischbrot mit feinen Poren, mild im Geschmack und knusprig-mehligter Kruste*

Weizenmehl\*, Wasser, Roggenmehl\*, Salz jodiert, Hefe\*

### **Ruchbrot: 500 Gramm Einführungspreis Fr. 4.20 / 1 Teil Fr. 1.50**

*Nach klassischer Rezeptur. Leicht dunkle, feine Krume mit kräftigem Geschmack und schöner, gleichmässiger Kruste.*

Weizenmehl\*, Wasser, Hefe\*, Salz jodiert, Weizengluten\*, Malzmehl (Gerste)\*

**\* aus biologischer Landwirtschaft**

**Bio-Zertifizierung: CH-Bio-006**