

Joseph Brot Bestell- service

Nr.

Lechner

Unser „Best-of Joseph Brot“

In jedem dieser Brote verbirgt sich eine ganze Welt. In den Sauerteigen stecken Millionen von Mikroorganismen, die miteinander leben, feiern und fermentieren. Hier wird sichergestellt, dass sie genügend Zeit haben, um sich ideal zu entfalten. Mindestens einen Tag und eine Nacht lang. Manchmal auch eine halbe Woche. Das kann man nicht nur schmecken, sondern auch spüren. Die Fermentation macht dieses Brot besonders aromatisch, besser verträglich und länger haltbar. Mit jedem Brot stärkst du traditionelles Backhandwerk, regionale Bio-Landwirtschaft und die Vision von Lebensmitteln, die uns allen zu Gute kommen.



BIO JOSEPH BROT 1kg

75% Weizen · 25% Roggen
Extra Knusprig · Saftig · Mild
Sauerteig · 48h Fermentation

Stk à € 9,49



BIO FRISCHFLOCKEN DINKELBROT 600g

100% Ur-Dinkel
Mild · Traubensüße · Saftig
Sauerteig · 48h Fermentation

Stk à € 7,69



BIO WALNUSS LAIB 800g

75% Weizen · 25% Roggen
Extra Knusprig · Nussaroma
Sauerteig · 48h Fermentation

Stk à € 9,79



BIO URLAIB 1kg

80% Roggen · 20% Weizen
Vollkorn · Kräftig · Würzig
Sauerteig · 24h Fermentation

Stk à € 9,49



BIO WALDSTAUDEN ROGGENBROT 600g

100% Ur-Roggen · Apfel
Saftig · Aromatisch · Mild
Sauerteig · 24h Fermentation

Stk à € 8,49



BIO SAATEN BROT 400g

65% Sonnenblumenkerne ·
Buchweizen-, Kastanien- &
Amaranthmehl · 7% Leinsaat

Stk à € 12,20

Vorbestellung

alle Preise in Euro inkl. 10% MwSt

Name

Adresse

Telefon

Abholdatum/-zeit

Abholschein

Lechner

Nr.

Name

Abholdatum