

# St. Galler



**Erhältlich halbweiss und ruch, kg und Pfund  
Zutaten: Ruch-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Ruchbrot 1 kg



**Unser Brot wird nach traditioneller Methode hergestellt.**

**Zutaten: Ruch-Weizenmehl, Salz, Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Ruchbrot 1 Pfund



**Zutaten: Ruch-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Ruchbrot 1/2 Pfund



**Zutaten: Ruch-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Lengnauer Alltagsbrot



**Zutaten: Ruch-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Halbweissbrot 1 kg



**Aussen knusprig, innen leuchtend hell  
Zutaten: Halbweiss-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Halbweissbrot 1 Pfund



**Zutaten: Halbweiss-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Halbweissbrot 1/2 Pfund



**Zutaten: Halbweiss-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**



# Schild (Ruchbrot)



**Das Schild ist ein Ruchbrot  
Zutaten: Ruch-Weizenmehl, Salz,  
Teigsäuerungsmittel, Hefe**

# Zweimeterbrot



**Lang, länger, am längsten - unser speziell für Ihren Anlass gefertigtes Zweimeterbrot**

**Zutaten: Ruch- oder Halbweiss-weizenmehl, Salz, Teigsäuerungsmittel, Hefe**