

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