

# Brote der BIO-Bäckerei Steingraber aus Vagen

## **Mühlradl,**

**4,20 €**

Roggenvollkornmehl (60 %), Dinkelvollkornmehl (40%), Natursauerteig (aus Roggenvollkorn und Anstellgut), Meersalz, Kümmel, Hefe

## **Roggen-Vollkorn mit Sonnenblumenkerne**

**4,50 €**

Roggenvollkornmehl (90 %), Dinkelvollkornmehl (10%), Sonnenblumenkerne (10%), Natursauerteig (aus Roggenvollkorn und Anstellgut), Meersalz, Hefe

## **Bauernbrot**

**4,20 €**

Roggenmehl 1150, Weizenmehl 1050, Meersalz, Koriander, Natursauerteig (aus Roggenvollkorn und Anstellgut), Hefe

## **Bauernbrot mit Sonnenblumenkerne**

**4,50 €**

Roggenmehl 1150 (60 %), Weizenmehl 1050 (40 %), Meersalz, Sonnenblumenkerne Koriander, Natursauerteig (aus Roggenvollkorn und Anstellgut), Hefe

## **Roggen-Dinkelbrot**

**4,50 €**

Roggenmehl 1150, Dinkelmehl 1050, Wasser, Natursauerteig, Hefe, Sesam, Meersalz

## **Walnussweckerl**

**4,50 €**

Roggenmehl 1150 (60%), Weizenmehl 1050 (40 %), Wasser, Walnussbruch (20%),Hefe.



**Pummerer**  
Gärtnerei & Biokiste