

# PÄLZISCH-ELSÄSSER REBLUCHS LANDBROT AUS DEM HOLZBACKOFEN

## Unser Backplan für September 2022

Alle unsere Brote sind handgemacht und werden in speziellen Tonformen im Holzbackofen gebacken. Alle unsere Mehle stammen aus Bio-zertifizierten Mühlen.	
<b>Pain de campagne - "natur"</b> Farine de ble T65 (original französisches Weißbrotmehl) aus einer Mühle der Region, mit Anteil von gerösteten Maiskeimlingen und einem kleinen Anteil Roggenmehl - mit Butter gebacken	<b>750g, € 6,30</b> (1000g / 8,50€)
<b>Pane al pamigiano</b> Rustikales Baguettemehl T65 mit gerösteten Maiskeimlingen unter Zugabe von feinem Bio-Olivenöl, italienischen Kräutern und einer Parmesankruste	<b>750g, € 6,90</b> (1000g / 9,20 €)
<b>Dieters Dinkel Ding, bio</b> 50% Dinkelvollkornmehl und 50% Dinkelmehl aus Mühlen der Region unter Zugabe von goldenem Sesam, Sonnenblumenkernen und geschroteter Leinsaat.	<b>900g, € 8,50</b> (1000g / 9,40€)
<b>Elkes Fitnessbrot, bio</b> Quark, Landeier vom Hofladen, geschrotete Leinsaat, Haferflocken, Weizenkleie, Chiasamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, gemahlene Mandeln, Gewürze frisch gemörsert. (Auf Wunsch glutenfrei).	<b>750g, € 10,10</b> (1000g / 13,50€)
<b>Knuschber Fritz, bio</b> 50% Weizen-, 30% Roggen- und 20% Dinkelmehl aus Mühlen der Region, Ahornsirup, ein Sauerteigbrot aus dem Holzbackofen mit kerniger Kruste	<b>900g, € 7,65</b> (1000g / 8,50€)
<b>MAYA Haferkleiebrot „pikant“, bio</b> Getrocknete Biotomaten sind Bestandteil unseres "Kraftpakets", ein ballaststoffreiches Brot, das sehr wohlschmeckend ist.	<b>900g, € 8,50</b> (1000g / 9,45€)
<b>Rustikales Nussbrot</b> Auf der Basis unseres Sauerteigbrots backen wir dieses Brot aus 60% Weizen- und 40% Roggenmehl aus Mühlen der Region unter Zugabe von Walnüssen und Ahornsirup.	<b>500g, € 4,75</b> (1000g / 9,50€)
<b>Elsässer Speckbrot</b> Rustikales Baguettemehl T65 mit gerösteten Maiskeimlingen, ausgelassenem Speck und Röstzwiebeln, knusprig gebacken. Auf Wunsch auch mit Walnüssen an Stelle von Speck.	<b>900g, € 6,90</b> (1000g / 7,60€)

**Bestellungen spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr**

### Abholung

mittwochs - freitags 14.00-18.00 Uhr,  
samstags 14.00-16.00 Uhr

Bestellen unter E-Mail: [cafe.loft@rebluchs.com](mailto:cafe.loft@rebluchs.com)  
oder unter Telefon, Deutschland: 06342 55 39 8 39,  
(wenn Büro nicht besetzt, bitte auf den Anrufbeantworter sprechen)

