

BROT SORTIMENT

Bäckerei & Konditorei Stadler

Vollkornbrote



DINKEL-VOLLKORN

Reines Dinkelvollkornmehl. Mild im Geschmack. Reiner Natursauerteig. Lange Frischhaltung. Protein-, ballaststoff- und vitaminreich.



DINKELBERGER

Reines Dinkelvollkornmehl & hoher Dinkelsaueranteil. Kräftig im Geschmack, lange Frischhaltung. Nussige Note durch Röstaromen. Viele Sonnenblumenkerne. Protein-, ballaststoff- und vitaminreich.



DINKEL-RUCHBROT

Dinkel-Ruchmehl (enthält Teil der äußeren Schale). Reiner Dinkelsauerteig. Lange Frischhaltung und intensiver Geschmack. Lockere Porung, rösche Kruste und saftige Krume.



SAFTROGGEN

80% Vollkorn! Reiner Natursauerteig. Weizenfrei. Edle Säure und lange Frischhaltung. Kräftig im Geschmack.



VOLLKORN-BUCHWEIZEN

Dinkel Buchweizen Roggen. Mild-nussiger Geschmack und saftig weiche Krume. Lange Frischhaltung durch Buchweizenvollkornsauerteig. Protein-, ballaststoff- und vitaminreich.

Roggenmischbrote



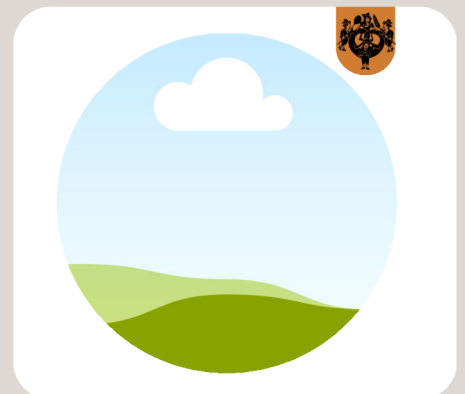
DUNKLES BAUERNBROT

70% Roggen. 30% Weizen. Rustikales Aussehen und rösche Kruste. Reiner Natursauerteig. Lange Frischhaltung und intensiver Geschmack.



MANGFALLTALER

50/50 Roggen Weizen. Aromatisches Bauernbrot. Fenchel, Kümmel, Koriander. Reiner Natursauerteig. Lange Frischhaltung und intensiver Geschmack.



BÜNDNER NUSSBROT

Dinkel-Weizen-Roggen. 25% Vollkorn. Lange Frischhaltung. Gesunder Walnussbruch. Protein-, ballaststoff- und vitaminreich.

BROT SORTIMENT

Bäckerei & Konditorei Stadler

Weizenmischbrote



DINKEL-BUCHWEIZEN

50/50 Roggen & Weizen. Herzhafter Geschmack. Nussige Note. Saftige Krume. Haferflocken, Leinsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkerne. Lange Frischhaltung. Protein-, ballaststoff- und vitaminreich.



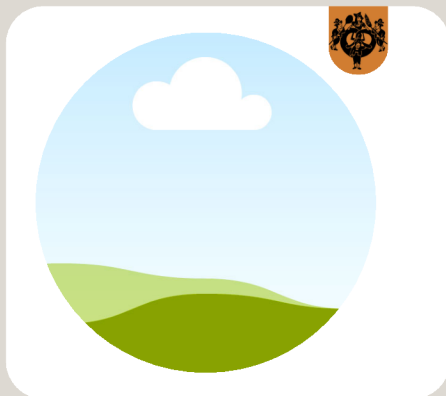
PFUNDWECKERL

70% Weizen. 30% Roggen. Mild im Geschmack und ein echter Klassiker.



BROTZEITWECKERL

70% Weizen. 30% Roggen. Mild im Geschmack und ein echter Klassiker. Rösche Kruste.



MISCHBROT

70% Weizen. 30% Roggen. Mild im Geschmack und ein echter Klassiker.



CHIA-QUINOA-KRUSTE

Italienisches Bauernbrot mit 80% Weizen und 20% Roggen. Mit Olivenöl, Quinoa- und Chiasamen. Rote Linsen. Leinsamen.



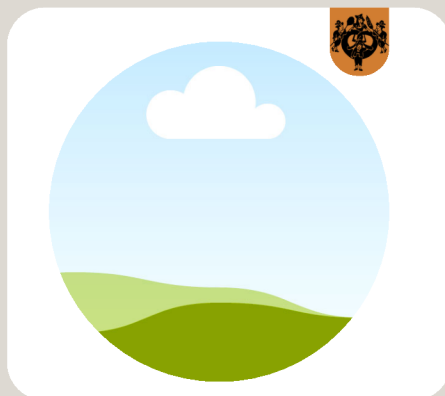
SONNENBLUMENBROT

70% Weizen. 30% Roggen. Nussiger Geschmack durch Sonnenblumenkerne.



KÜRBISKERNBROT

70% Weizen. 30% Roggen. Nussiger Geschmack durch Kürbiskerne.



CASTANOCE

Weizen-Kastanienmehl. Geriebene Walnüsse. Nussiger Geschmack. Aromatisch. Lange Frischhaltung.



SAATENBROT

80% Weizen. 20% Roggen. Verschiedene Ölsaaten wie Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Kürbiskerne.

BROT SORTIMENT

Bäckerei & Konditorei Stadler

WEIZENBROTE



CIABATTA

Lange Teigführung. Fluffige und wilde Krume. Olivenöl. Italienischer Klassiker.



CIABATTA TOMATE

Lange Teigführung. Fluffige und wilde Krume. Olivenöl. Italienischer Klassiker. Getrocknete Tomaten.



CIABATTA OLIVE

Lange Teigführung. Fluffige und wilde Krume. Olivenöl. Italienischer Klassiker. Schwarze Oliven.



FOCACCIA

italienisches Fladenbrot mit Olivenöl, Rosmarin und grobem Salz.



WEISSBROT

Lockere fluffige Krume. Gut bekömmlich.



KASTENWEISSBROT

Lockere fluffige Krume. Gut bekömmlich.

BAGUETTES



WEIZENBAGUETTE

Weizensauer. Lange Teigführung. Viel Zeit für die Enzyme → Gutes Aroma und längere Frischhaltung.



ROGGENBAGUETTE

Baguette-Teig aus Roggen/Weizenmischung.



MEHRKORNBAGUETTE

Weizen Kornmischung.

BROT SORTIMENT

Bäckerei & Konditorei Stadler



ZWIEBELBAGUETTE

Weizensauer. Lange Teigführung. Viel Zeit für die Enzyme → Gutes Aroma und längere Frischhaltung. Geröstete Zwiebeln.



KANAPEE

Weizensauer. Lange Teigführung. Viel Zeit für die Enzyme → Gutes Aroma und längere Frischhaltung. Perfekt für kleine Häppchen.