

Brotsortiment



Wir geben all unseren Brotteigen 24h Ruhe bevor sie gebacken werden.

Durch die lange Ruhezeit entwickelt sich unser einzigartiges Aroma und wir können eine lange Frischhaltung garantieren.

Natürlich werden bei uns die Leibe mit viel Gefühl, von Hand geformt und mit Leidenschaft für Sie gebacken.

Sortiment *Huusbrot
*St.Gallerbrot (hell/dunkel)
*Halbweissbrot
Zopf(Fr-So)
*Zopfbrot
Urdinkelbrot
*Chruschtebrot
*Biobrote (Roggen/Malzkorn)
Tessiner
Laugentessiner
Malzkornbrot
*Gnalbrot
Saatenbrot
Malzkornbrot
*Baguette
Paraformingbrot
Nussbrot
Maisbrot
Buurebrot
Urdinkelchörbli
*Saisonbrot

Spezielles Unser Brotsortiment beinhaltet diverse *Standartbrotsorten die täglich erhältlich sind. Die Standartbrote werden mit verschiedenen Spezialbroten abwechselnd ergänzt das es für jeden Geschmack etwas dabei hat. Kommen Sie vorbei und geniessen Sie unsere Brotvielfalt. g

Preis Der Prei variiert natürlich je nach Produkt.
Es ist kein Geheimnis, dass bei uns nur 100% Schweizer Mehl verarbeitet wird.

Bestellung Es ist natürlich bei uns möglich, jedes Brot an Ihrem gewünschten Tag für Sie herzustellen sofern Ihr Wunsch 24h im Voraus bei uns notiert wurde.
Wir machen aus Brotteig alles was Sie sich wünschen. Von grossen Partybroten über Brot- und Zopfgebilde bis hin zu den kleinsten Apérobrötli.

Lieferung Abholung jeweils ab 10.00 Uhr des Liefertages möglich.
Im Umkreis von 5km liefern wir Ihnen das Produkt gerne gegen eine Lieferpauschale von Fr. 15.00 nach Hause.
Bei einer Bestellung über Fr. 150.00 entfällt der Lieferzuschlag.