

## **Burebrot**

Weizenhalbweissmehl IPSuisse, Roggenmehl  
IPSuisse, Wasser, Milchpulver, Backhefe,  
Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300

Teigeinlage: Gross 900 gr ca.770 gr  
Klein 460 gr ca.390 gr



## **Roggenbrot**

Roggenmehl, Weizenruchmehl IPSuisse,  
Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300

Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Ruchbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe,  
Speisesalz

Teigeinlage: 600 gr ca. 510 gr  
340 gr ca. 260 gr  
1200 gr ca.1020 gr



## **Halbweissbrot**

Weizenhalbweissmehl IPSuisse, Wasser,  
Backhefe, Speisesalz

Teigeinlage: 600 gr ca. 510 gr  
340 gr ca. 260 gr  
1200 gr ca.1020 gr



## **Seeländerbrot**

Weizenhalbweissmehl, Haferflocken, Gerste,  
Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300

Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Grahambrot**

Weizenvollkornmehl, Wasser, Backhefe,  
Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300

Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Nussbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Roggenmehl, Roggenschrot, Gerste, Wasser, Baumnüsse, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Tessinerbrot**

Weizenweissmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Speiseoel, Backmalz, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 400 gr ca.340 gr



## **Puschlaverbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Weizenhalbweissmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Anis, Baumnüsse, Korinthen, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Jubiläumsbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Roggenschrot, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Fingerbrot**

Weizenweissmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Speiseoel, Backmalz, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 400 gr ca.340 gr



## **Klosterbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Roggenmehl, Roggenschrot, Gerste, Mais Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Zopfbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Weizenhalbweissmehl IPSuisse, Weizenvollkornmehl, Milch, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Chüjerbrot**

Weizenruchmehl, Kleie, Speisesalz, Stärke, Weizenquellmehl, Wasser, Gerstenmalz, Traubenzucker, Milchsäure, Pflanzenfett  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Triopan**

Weizenruchmehl und -schrot, Roggenmehl und -schrot, Dinkelmehl und -schrot Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Rusticobrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Weizenhalbweissmehl IPSuisse, Weizenvollkornmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Parisette**

Weizenweissmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Backmalz, Milchpulver, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: Gross 400 gr ca.340 gr  
Klein 230 gr ca.195 gr



## **Schrotbrot**

Weizenschrot IPSuisse, Weizenruchmehl IPSuisse, Weizenvollkornmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Bärebrot**

Weizenschrot IPSuisse, Weizenruchmehl  
IPSuisse, Weizenvollkornmehl IPSuisse,  
Roggenschrot, Roggenmehl, Wasser,  
Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Alpenbrot**

Weizenruchmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl,  
Wasser, Sonnenblumenkerne ca.10%,  
Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Sonnenblumenkernenbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Weizenvollkorn-  
mehl IPSuisse, Roggenschrot, Wasser,  
Gerste, Sonnenblumenkerne ca.8%, Backhefe,  
Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Maisbrot** salzig

Weizenmehl, Mais, Sonnenblumenkerne,  
Weizenkeber, Speisesalz, Dextrose, Gewürze,  
Enzyme, Mehlbehandlungsmittel E300,  
Weizenstärke  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Biberbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Weizenvollkorn-  
schrot IPSuisse, Wasser, Joghurt, Sesam,  
Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett,  
Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Kürbiskernenbrot**

Weizenruchmehl IPSuisse, Weizenvollkornmehl IPSuisse, Roggenschrot, Wasser, Kürbiskerne ca.10%, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Chneubrot**

Weizenmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz,  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Roggenschnecke**

Weizenruchmehl IPSuisse, Roggenmehl Roggenschrot, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Urdinkelvollkornbrot**

Urdinkelvollkornmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **Räuberbrot**

Bauernbrotteig, Roggenbrotteig, Vollkornbrotteig, Klosterbrotteig  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## **6-Kornbrot**

Weizen-, Roggen-, Dinkel-, Hafer-, Gersten-, Hirsemehl, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## Goldkornbrot

Weizen-, Roggenmehl, Hirse, Roggen-, Gersten-, Dinkelschrot, Maisgriess, Hafer-, Soja-, Weizenkleie, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Wasser, Backhefe, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## Windredli

Ruchmehl, Halbweissmehl, Roggenschrot, Kleie, Sesam, Weizenkeime, Leinsamen, Speisesalz, Wasser, Backhefe, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## Modelbrot

Weizenweissmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Backmalz, Milchpulver, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 400 gr ca.340 gr



## Toastbrot

Weizenweissmehl IPSuisse, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Backmalz, Milchpulver, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 750 gr ca.640 gr



## Dinkel mit Meersalz

Dinkelmehl IPSuisse, Weizenkleie, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Pflanzenfett, Backmalz, Mehlbehandlungsmittel E300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



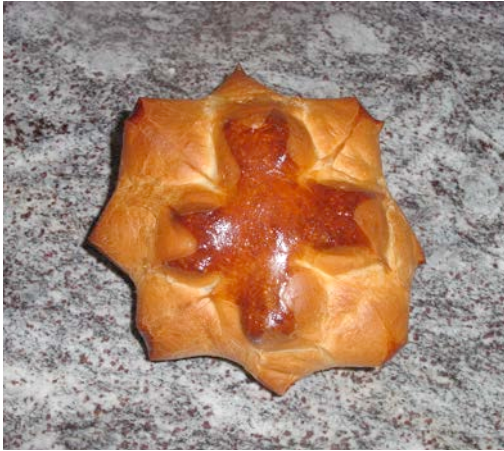
## Butterbrot Gross

Weissmehl IPSuisse, Milch, Butter, Eier, Backhefe, Speisesalz, Backmalz,  
Teigeinlage: 420 gr. 370 gr.



## Butterbrot Klein

Weissmehl IPSuisse, Milch, Butter, Eier, Backhefe, Speisesalz, Backmalz, Teigeinlage: 280 gr. 250 gr.



## Jägerbrot

Ruchmehl IPSuisse, Grahammehl, Wasser, Milchpulver, Speckwürfeli, Champignons, Backhefe, Meersalz, E 300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## Walliser Roggenbrot

Roggenschrot, Roggenmehl, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## Zopftierli

Weissmehl IPSuisse, Milch, Butter, Eier, Backhefe, Speisesalz, Backmalz.

Teigeinlage: 120 gr. 100 gr.



## Parapan

Dinkel, Gerste, Hafer, Leinsamen, Roggen, Soja, Sonnenblumenkerne, Weizen, Sesam Wasser, Backhefe, Meersalz, E 300  
Teigeinlage: 460 gr ca.390 gr



## Maisbrot süss

Weizenmehl, Maismehl, Zucker, Milchpulver, Butter, Pflanzenfette, Malzmehl, Wasser, Speisesalz, Dextrose, Eier, Backhefe, Sultaninen, Ascorbin E300

Teigeinlage: 450 gr. 370 gr.

