

Stinges Brot-Kalender

JEDE WOCHEN EIN TAG MEIN LIEBLINGSBROT!



MONTAG

STRENG
LAKTOSE
ARMVOLL
KORN

Sylter Leuchtturm

2,50 €/500g

Der Klassiker leuchtet wieder

Überragend diese raue, kernige Brot-spezialität. Für alle Fans unseres Sylter Leuchtturms backen wir jeden Montag aus Roggenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Leinsamen und Sonnenblumenkernen dieses urtypische Brot mit seiner saftigen Krume und dem unvergleichlich nussigen Aroma. Unser leckerer Gruß an die Nordsee ist gedacht, um ihn auch am Niederrhein bei jedem Wind und Wetter zu genießen.

Getreidemischungsverhältnis: 70% Roggen, 30% Dinkel, **Zutaten & Allergene:** Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Wasser, Leinsaat, Meersalz, Roggenmalzpulver, Hefe, Reinzuchtsauer (Roggenmehl, Wasser), Koriander, Kümmel, Fenchel, Enthält Dinkel (Gluten), Weizen (Gluten), Roggen (Gluten).

Brennwert/100 g: 1462 kJ (349 kcal), **Fett:** 16g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g, **Kohlenhydrate:** 40g, davon Zucker: 2,7g, **Ballaststoffe:** 8,9g, **Eiweiß:** 13g, **Salz:** 1,5g

DIENSTAG

STEIN
OFEN

Senfkruste

2,80 €/500g

Unser frischer Scharfmacher

Unsere Senfkruste backen wir jeden Dienstag mit mildem Senf und erlesenen Sonnenblumenkernen. Den Teig veredeln wir zusätzlich mit frischem Gouda und prägen die Kruste im Ofen kräftig aus. Dass Senf eine entzündungshemmende, antibiotische Wirkung hat, dürfte bekannt sein. Wir empfehlen die Senfkruste als würzig-feinen Begleiter zu herzhaften Wurstsorten, Schinken, Schnitt- oder Frischkäse.

Getreidemischungsverhältnis: 70% Weizen, 30% Roggen, **Zutaten & Allergene:** Weizenmehl, Senf, Wasser, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Roggenvollkornschrot, Gouda Käse, Roggenvollkorn, Meersalz, Hefe, Reinzuchtsauer (Roggenmehl, Wasser), Enthält Senf, Milch, Weizen (Gluten), Roggen (Gluten).

Brennwert/100 g: 1182 kJ (282 kcal), **Fett:** 8,7g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,0g, **Kohlenhydrate:** 41g, davon Zucker: 1,4g, **Ballaststoffe:** 4,6g, **Eiweiß:** 11g, **Salz:** 2,1g

MITTWOCH

NATÜRLICH
VEGANSTRENG
LAKTOSE
ARMSTEIN
OFEN

Heimatkruste

2,50 €/500g

Gut Brot will Weile haben

Manche Dinge brauchen halt ihre Zeit – bei unserer Heimatkruste ist die es aber auch absolut wert! Der Vorteig unseres rustikalen Brots mit Dinkelmehl reift 20 Stunden, und auch der Hauptteig benötigt anschließend noch einmal 24 Stunden zur Reifung. Das Ergebnis ist ein herzhaftes, im Steinofen gebackenes Brot, das aufgrund seiner langen Reifung eine gröbere Struktur im Inneren hat und einfach nur herrlich herzhaft schmeckt.

Getreidemischungsverhältnis: 74% Weizen, 26% Dinkel, **Zutaten & Allergene:** Weizenmehl, Wasser, Dinkelmehl, Hartweizengrieß, Dinkel, Weizenkeime, Salz, Gerstenmalz, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Meersalz, Hefe, Enthält Gerste (Gluten), Dinkel (Gluten), Weizen (Gluten).

Brennwert/100 g: 1159 kJ (277 kcal), **Fett:** 2,9g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g, **Kohlenhydrate:** 54g, davon Zucker: 3,1g, **Ballaststoffe:** 3,0g, **Eiweiß:** 9,0g, **Salz:** 1,9g

DONNERSTAG



Chia-Kruste

2,80 €/500g

Ciao bella Chia!

Noch vor kurzem sagten wir Ciao und auf Wiedersehen! Bei uns heißt es immer donnerstags: Ciao bella Chia! Super würzig unsere Chia-Kruste, eben echtes Superfood. Zweierlei Senfsorten sorgen für den nötigen Bums, Kurkuma verleiht die dezente orientalische Note und pikante Frischkäsecreme macht die Krume locker. Geriebener Gouda und Chia-Samen krönen die Kruste. So haben Sie Chia-Brot noch nie gegessen.

Getreidemischungsverhältnis: 70% Weizen, 30% Roggen, **Zutaten & Allergene:** Weizenmehl, Wasser, Chia-Saat, Roggenmehl, Gouda Käse, Roggenvollkornschrot, Roggenvollkorn, Maismehl, Gewürze, Salz, Senf, Käse, Hefe, Meersalz, Kurkuma gemahlen, Reinzuchtsauer (Roggenvollkorn, Wasser), Enthält Milch, Senf, Weizen (Gluten), Roggen (Gluten). Kann Spuren von Eiern, Soja, Nüssen, Sesam, Sulfiten (>10mg/g) enthalten.

Brennwert/100g: 1016 kJ (243 kcal), **Fett:** 3,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,4 g, **Kohlenhydrate:** 44 g, davon Zucker: 1,5 g, **Ballaststoffe:** 4,6 g, **Eiweiß:** 8,9 g, **Salz:** 1,4 g

FREITAG



Haferbrot

2,80 €/500g

Für Haferliebhaber

Das Brot für alle, die Hafer lieben. Unser Haferbrot überzeugt durch seinen typischen Hafergeschmack, der unter anderem durch seine 18-stündige Vorteigreifung so intensiv wird. Getoppt wird das Ganze dann noch mit Khorasanflocken – Flocken aus einem Urgetreide, die dem Brot durch ihren besonderen Geschmack noch einmal eine ganz andere Note verleihen. Die beste Wahl für den Start ins Wochenende.

Getreidemischungsverhältnis: 100% Weizen, **Zutaten & Allergene:** Wasser, Weizenmehl, Haferflocken, Hafer, Khorasanflocken, Zucker, Meersalz, Hefe, Gerstenmalz, Hafer, Enzyme, Enthält Weizen (Gluten), Gerste (Gluten), Hafer (Gluten).

Brennwert/100g: 1038 kJ (248 kcal), **Fett:** 3,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g, **Kohlenhydrate:** 44 g, davon Zucker: 3,0 g, **Ballaststoffe:** 4 g, **Eiweiß:** 10 g, **Salz:** 1,3 g

SAMSTAG



Mandelstuten

2,95 €/500g

Ihr Wochenende wird süß

Einen wirklich unwiderstehlichen Stuten teig schüttelt man nicht einfach aus dem Ärmel. Manch eine(r) ist sogar schon stutenbissig geworden beim reinen Anblick unseres Mandelstutens, mit dem wir Sie samstags ins wohlverdiente Wochenende schicken. Unser Stuten ist schön weich und saftig gebacken. Wir geben gestiftete Mandeln hinzu und erreichen so einen „Crunch“, der Ihren Gaumen kitzelt und Ihre Sinne erfreut.

Getreidemischungsverhältnis: 100% Weizen, **Zutaten & Allergene:** Weizenmehl, Mandeln, Zucker, Wasser, Hefe, Pflanzliches Fett (Palm, Kokos), Pflanzliches Öl (Raps, Palm), Meersalz, Enthält Nüsse, Milch, Weizen (Gluten).

Brennwert/100g: 1534 kJ (366 kcal), **Fett:** 14 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,8 g, **Kohlenhydrate:** 51 g, davon Zucker: 11 g, **Ballaststoffe:** 3,6 g, **Eiweiß:** 9,7 g, **Salz:** 1,0 g

Unser Standard-Brotssortiment backen wir natürlich weiterhin jeden Tag ofenfrisch!

Stand: 10/2019

