

Aus eigener Herstellung Brot aus dem Steinbackofen der Albert Link Hütte

Bauernbrot

Dinkel- und Roggenmehl, Gerstenmalz
mit Buttermilch und Kartoffelflocken,
Wasser und Bio-sauerteig, Hefebakterien, Salz

Allergen: glutenhaltiges Getreide, Milch

Sechskornbrot

Dinkel- und Roggenvollkornmehl,
Wasser, Bio-sauerteig,
Hefebakterien, Salz, Buttermilch, Kartoffelflocken
Sechskornmischung: Leinsaat, Weizen- und Roggenschrot,
Sonnenblumen- und Kürbiskerne, gebrannte Gerste

Gewürze: Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis (Gewürze sind
geschrotet, werden beim Grundteig zugegeben und dienen zur
besseren Bekömmlichkeit der vielen Körner. Ein ungewürztes
Vollkornbrot ist weniger bekömmlich. Gewürze sind gering
vorhanden und schmecken nicht hervor.)

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Milch
kann Erdnuss enthalten

Treber-Dinkelwurzel

Dinkel- und Roggenmehl, Treber,
Hartweizengrieß, Topfen, Salz,
Wasser, Hefebakterien und Olivenöl

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Milch

Müslischnitte

Dinkelmürbeteig (Dinkelmehl, Zucker und Butter)
Sonnenblumenkerne, Nüsse, Dinkelflocken,
Zucker, Butter und Honig

Allergene: glutenhaltiges Getreide,
Nüsse, Milch

Allgemeine Infos:

Bezug von regionalen Rohstoffen, soweit wie möglich
z.B. Mehle aus der Leitzachmühle,

Treber aus der Whisky-Destillerie Slyrs

Handgemachte Brote aus hauseigenen Rezepturen,

keine Konservierungsstoffe,

überwiegende Verarbeitung von Dinkelmehl

lange Teigruhe (dient der besseren Verquellung des Mehls und der
Aromaentwicklung im Brot)