











Grosse Brote

| Foto | ID | Produkt/Produits/ | Gewicht | Preis/prix/ |
|---|------|---|---------|-------------|
|  | 101a | Roggenmisch Brot mit Leinsamen Pain de seigle avec des graines de lin | 250g | 65 THB |
| | 101b | Rye mix bread with linseeds | 500g | 120 THB |
|  | 104a | Ruchbrot (dunkles Weizenbrot) Dark wheat bread | 250g | 60 THB |
| | 104b | | 500g | 110 THB |
|  | 105a | Roggenbrot mit Sauerteig pain de seigle avec levain | 250g | 70 THB |
| | 105b | Rye Bread with sourdough | 500g | 130 THB |
|  | 106a | Schweizer Butterzopf tresse au beurre | 250g | 80 THB |
| | 106b | Swiss butter braid | 500g | 150 THB |
|  | 114a | Walliser Roggenbrot mit Walnuessen 100% Roggenmehl / 100% rye flour | 400g | 130 THB |
| | 114b | Swiss rye bread with walnut | 800g | 220 THB |
|  | 116a | Bauernbrot (Burebrot) - | 250g | 70 THB |
| | 116b | Farmerbread | 500g | 130 THB |
|  | 117 | Fitnessbrot/Fitnessbread Zutaten:Süsskartoffel,Roggenmehl,Haferflocken,Vollkornmehl,Leinsamen,Haselnüsse,Baumnüsse,Sojaöl,Wasser,Salz,Hefe | 380g | 120 THB |
|  | 118 | Wurzelbrot, (Schraubenbrot) hell 48 Std. Teigruhe / 48 hours dough rest root bread, screw bread white | 380g | 120 THB |
|  | 119a | Dinkelbrot | 350g | 160 THB |
| | 119b | 100% Dinkelmehl / 100% spelt flour Spelt bread | 700g | 290 THB |
|  | 120a | St.Gallerbrot dunkel | 500g | 110 THB |
| | 120b | St.Galler Bread dark | 1000g | 200 THB |