



jeden Tag  
**Mittagsmenü**  
zum Mitnehmen

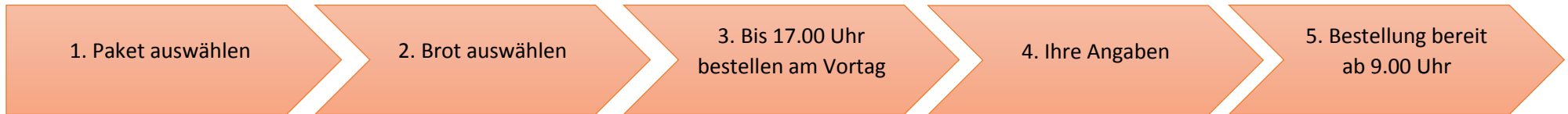
**Kaffee**  
**Cappuccino**  
**Espresso**  
**Tee**  
zum Mitnehmen



# Neu aus unserer Backstube Frischback-Brote mit Bäckerqualität (Handwerk)

Wir machen ab sofort Frischback-Brote in der Bäckerqualität (Handwerk). Dieselben Brote, die wir auch in unserem Bäckerladen verkaufen für Sie in Frischback.

Wie können Sie die Frischback-Brote bei uns bestellen?



**Paket 1:**  
5 versch. Brote Fr. 20.00

**Paket 2:**  
5 gleiche Brote Fr. 20.00

**Paket 3:**  
10 Buttergipfel Fr. 12.00

**Paket 4:**  
10 Weggli Fr. 10.00

- Ruchbrot 500g
- Weissbrot 500g
- Traubenkernbrot 350g
- Crusti Grains 350g
- Rustico 350g
- Balance 350g
- Bio Malzkornbrot 350g
- Pane Maggia 350g
- Paillasse Rustik 400g
- Paillasse Dunkel 400g
- Ur Dinkelbrot 350g
- Para Pan 350g
- Glutenfreies Brot 400g

**Telefonisch** Bäckerladen  
Susten: 027 473 13 59 oder

**Whats App** Anneliese  
Mathieu: 079 567 54 40

- Name, Vorname?
- Telefonnummer?
- Bestellung?
- **Wintergarten bereitstellen (kein Personenkontakt)?**

- im Bäckerladen Susten
- im Wintergarten Susten
- Für Risikogruppen und Personen 65 + liefern wir nach Hause.

### Was heisst Frischback mit Bäckerqualität (Handwerk)?

Die Herstellung unserer Frischback-Brote und Brote im Bäckerladen ist identisch. Der Unterschied liegt im Backvorgang. Das Know-How des Bäckers.

### Unsere Brote gebacken oder Frischback...

... geniessen eine lange Teigruhe von 18 bis 24 Stunden.

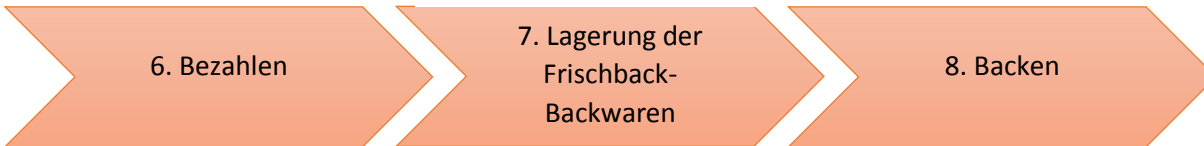
... stellen wir mit Vorteig, Mutterhefe, Sauerteig her.

... werden natürlich, handwerklich hergestellt und enthalten keine Zusatzstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich die besten Mehle aus der Region, IP Suisse Mehle, Bio Suisse Mehle, Ur Dinkel Suisse Mehle, glutenfreies Mehl Suisse.

Durch diese natürliche Herstellung sind unsere Brote bekömmlich, saftig, knusprig, aromatisch, lange haltbar.

Durch die lange Triebführung sind die Gluten abgebaut und das Brot ist gut verträglich.



Twint, Bankkarte, Postkarte oder bar

**Frigor 5°C** 10 Tage  
**Tiefkühl -18°C** 3 Monate  
gebacken im Leinenbeutel

vorgeheizter Backofen  
180°C Ober-Unter-Hitze  
Frigor (aufgetaut): 3-5 Min.  
Tiefkühl (gefroren): 8-10 Min.