

Bäckerei Schedel

VK-Roggensonne	Vollkorn-Roggenmehl, belebtes Wasser, Sonnenblumenkerne, Vollkorn-Dinkelmehl, Meersalz, getrocknete Äpfel, Roggensauerteig
VK-Dinkelkraftbrot	
Frankenlaib	Roggenmehl, belebtes Wasser, Weizenmehl, Meersalz, Roggensauerteig
Kürbis-Korn-Brot	Weizenmehl, belebtes Wasser, Roggenmehl, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Roggenflocken, Meersalz, getrocknete Äpfel, Lupinenschrot, Weizensauerteig, Dinkelmalz, Roggenröstmalz, Roggensauerteig
Dinkel-Ciabatta	Dinkelmehl, belebtes Wasser, Olivenöl, Vollkorn-Dinkelmehl, Meersalz, Dinkelmalz, Hefe, Acerolapulver, Dinkel-Vollkornsauerteig
Ciabatta	Weizenmehl, belebtes Wasser, Olivenöl, Meersalz, Hefe, Acerolapulver, Weizensauerteig
Französisches Landbrot	Weizenmehl, belebtes Wasser, Roggenmehl, Meersalz, Hefe, Roggensauerteig
Baguettestange	Weizenmehl, belebtes Wasser, Meersalz, Hefe, Dinkelmalz, Weizensauerteig, Acerolapulver

Bohnet Hof aus Musbach

Bauernbrot	Weizen-, Dinkel-, Roggenmehl, Hefe
Dinkel-Kartoffel-Kapsel	Dinkel, Kartoffelmehl, Hefe
Wurzelbrot	Weizen-, Roggenmehl, Hefe