

BROT *Fahrplan*

Brotsorte	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Dinkelberger 	•				•		
Dinkelbrot 			•				
Dreikorn Malzbrot	•			•		•	
Fitnessbrot	•	•	•	•	•	•	
Französisches Baguette	•	•	•	•	•	•	•
Frühlingsbrot	•	•	•	•	•	•	
Hunsrücker	•	•	•	•	•	•	
Kastenroggenbrot	•	•	•	•	•	•	
Kastenweißbrot	•	•	•	•	•	•	•
Kornkönig	•			•			
Krustenbrot		•			•		
Mehrkornbrot 		•		•	•	•	
Opa Josef					•		
Pain de Maître	•	•	•	•	•	•	•
Roggenbrot	•	•	•	•	•	•	
Roggenvollkornbrot 	•			•			
Sechskornbrot	•	•	•	•	•	•	
Sonnenkruste		•		•	•	•	
Vollgutbrot 	•		•		•		
Weißbrot rund	•	•	•	•	•	•	•
Weizenmischbrot	•	•	•	•	•	•	

BROT

*„Brot essen ist
keine Kunst,
aber Brot backen! „*

deutsches Sprichwort



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

BROT

Vielfalt



Bauernbrot
mildes Weizenmischbrot, dunkel gebacken mit Natursauerteig.



Fitnessbrot
kräftiges Weizenmischbrot mit Roggenschrot, Leinsaat, Möhren und Sesam.



Kornkönig
dunkles Roggenbrot mit Roggenkörnern, Malz und Leinsamen.



Roggenbrot
aromatisches Roggenmischbrot mit mildem Sauerteigaroma.



Dinkelberger
grobes Dinkelvollkornbrot mit ganzen, verquollenen Dinkelkörnern.



Franz. Baguette
lockeres, knuspriges Weizenbaguette mit kräftig-aromatischem Geschmack



Krustenbrot
kräftiges Weizenmischbrot mit Rotwein, Walnüssen und Dinkelmehl.



Roggen-Vollkornbrot
kräftiges Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot und Roggenkörnern.



Dinkelbrot
gehaltvolles Dinkelvollkornbrot mit Meersalz und grobem Dinkelschrot.



Hunsrück
kräftig gebackenes Roggenmischbrot mit mildem Sauerteigaroma.



Mehrkornbrot
Vollkornbrot mit Weizen- und Roggenschrot, Hafer, Dinkel, Leinsamen und Sonnenblumenkernen



Sonnenkruste
Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen, Roggenflocken und Sonnenblumenöl.



Dreikorn Malzbrot
softiges Dinkelmischbrot mit Dinkel, Haferflocken, Kürbiskernen und Leinsamen.



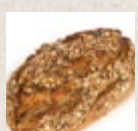
Kastenroggenbrot
kräftiges Roggenbrot mit lockerer Porung, im Kasten gebacken.



Opa Josef
kräftiger Natursauerteig lange gebacken. Original nach Opa Josefs Rezept.



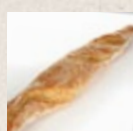
Vollgutbrot
feines Vollkornbrot aus Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl und Malzmehl.



Frühlingsbrot
lockeres Roggenmischbrot mit Maisgrieß, Malzmehl und Sonnenblumenkernen.



Kastenweißbrot
mildes Weizenbrot im Kasten gebacken. Ideal zum Toasten.



Pain de Maître
rustikales Weizenbaguette mit Maisgrieß. Grobe Krume, voller Geschmack!



Weißbrot rund
sanft bekömmliches Weizenbrot mit einer kräftigen Kruste.



Sechskornbrot
leckeres Mischbrot mit Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais und Leinsamen.



Vollkornbrot



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen

Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baecckerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen

Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baecckerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de