



Dosenbrotmanufaktur

Wir backen für Sie. Seit 1876.

Seit jeher legen wir grossen Wert auf qualitativ hochwertigste Rohstoffe - als Grundlage für gute Backwaren.

Hierbei steht das über Generationen gesammelte handwerkliche Können im Vordergrund. Mehrstufige Sauerteigführungen, sorgfältige Teigbereitung, lange Teigreife- und Gärzeiten bilden die Grundlage für ein besonderes Brot.

Wir nehmen uns Zeit für Geschmack.



Brot in der Dose. Mehr als nur anders verpackt.

Unsere Brote werden in der Dose gebacken. Durch die damit verlängerte Haltbarkeit eröffnen sich viele neue Möglichkeiten, für Sie als Kunden und für uns als Bäcker.

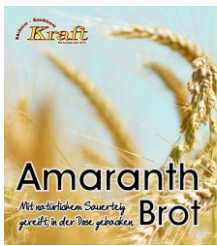
Unserer Rezepturvielefalt werden durch Zutaten mit aufwendigen Herstellungsverfahren weniger Grenzen gesetzt als bisher. Wir können uns ganz auf das gewünschte Brot und dessen Geschmack konzentrieren.

Für Sie bedeutet das zu jeder Zeit und an jedem Ort frisches Brot. Ob Zuhause, im Urlaub, beim Camping, Wandern, für die Bootstour, als eiserne Reserve oder nur um mehr Abwechslung in Ihrem Brotkorb zu haben.

Von uns kriegen Sie´s gebacken.

Telefon 06142 - 9755-0
Telefax 06142 - 975597
kraft@baeckerei-kraft.de

...mit selbsthergestelltem Natursauerteig:



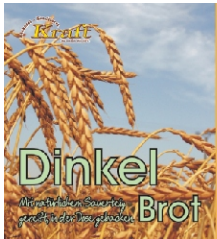
Mildes Mischbrot mit dem Inkakorn Amaranth.

Wasser, Weizenvollkornmehl Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl 550, Amaranth gemahlen und gepoppt (ca.8%), Quark, Meersalz, Hefe, Apfelfaser, Sonnenblumenöl.



Roggen, Meersalz, Wasser - sonst nichts.

Natursauerteig, Wasser, Roggenmehl Type 1150, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Meersalz.



Vollkornbrot aus Dinkel, mit Dinkelsprossen.

Dinkelvollkornmehl (ca.45%), Wasser, Dinkelsprossen, Dinkelsauerteig, Quark, Meersalz, Sonnenblumenöl, Hefe, Apfelfaser.



Kerniges Mischbrot mit vielen Sonnenblumenkernen.

Wasser, Weizenvollkornmehl, Natursauerteig, Sonnenblumenkerne (ca.16%), Roggenvollkornschrot, Weizenmehl 550, Roggenvollkornmehl, Meersalz, Sonnenblumenöl, Hefe, Apfelfaser.



Kräftiges Roggenbrot mit typischen Brotgewürzen.

Wasser, Roggenmehl 1150, Natursauerteig, Leinsaat geschrotet, Weizenmehl 550, Meersalz, Hefe, Apfelfaser, Gewürze: Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis.



Mit dem wertvollsten aus 10 verschiedenen Sprossen.

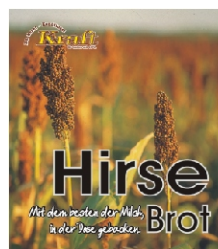
Wasser, Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Sprossenmischung (ca.6%), Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Gerstenmalzsirup, Meersalz, Hefe, Apfelfaser. Sprossenmischung: Keimlinge von Mungobohnen, Azukibohnen, Kichererbsen, Alfalfa, Weizen, Roggen, Radieschen, Leinsaat, Sesam & Quinoa.

...mild gesäuert mit Molke-Kwass:



Süß-säuerlich mit vielen frischen Apfelstückchen.

Digesta[®] L+ rechtsdrehende Milchsäure, Apfel (ca.18%), Dinkelvollkornmehl, Apfelsaft, (ca.13%), Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Sesam, Quark, Zitronensaft, Meersalz, Apfelfaser, Hefe.



Kräftig im Geschmack, kernig im Biss.

Digesta[®] L+ rechtsdrehende Milchsäure (ca. 23%), Wasser, Roggenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Hirse (ca.10%), Kürbiskerne, Quark Meersalz, Hefe, Apfelfaser.



Mit malziger Gerste und feinerbigen Hopfen.

Digesta[®] L+ rechtsdrehende Milchsäure, Roggenmehl Type 1150, Weizenvollkornmehl, Wasser, Gerstenmalzmehl, Roggenvollkornschrot, Bier (alkoholfrei) (ca.4%), Hefe, Meersalz, Apfelfaser, feinerbige Hopfen.



Aus dem besten der Milch, ohne Sauerteig.

Digesta[®] L+ rechtsdrehende Milchsäure (ca. 23%), Wasser, Roggenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Sesam Haferflocken, Quark, Meersalz, Hefe, Apfelfaser.



Kernige Haferflocken und natürlicher Honig.

Digesta[®] L+ rechtsdrehende Milchsäure, Haferflocken (ca.19%), Roggenvollkornschrot, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Quark, Hefe, Meersalz, Honig, Apfelfaser.



Mit feinem grünem Spargel, würzig gebacken.

Digesta[®] L+ rechtsdrehende Milchsäure, Wasser, Dinkelvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Grüner Spargel (ca.10%), Weizenvollkornmehl, Roggenmehl 1150, Sesam Hefe, Meersalz, Apfelfaser.