

Unser Brot-Angebot



...für eine gesunde und abwechslungsreiche Woche!

Brotsorten	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Roggwiler Vollwertbrot aus 100% frisch gemahlenem Roggwiler Weizen						
Roggwiler Huusbrot	★	★	★	★	★	★
Fürobrot mit Roggwiler-Weizen	★	★	★	★		
Spezialbrote						
Oberaargauerbrot	★	★	★	★	★	★
Roggwiler Chnolle	★	★	★	★	★	★
Roggwiler Brügeli dunkel und rustick	★	★	★	★	★	★
Urkorn		★			★	
Urchiger Roggwiler	★	★	★	★	★	★
Ur-Dinkelbrot	★		★		★	
Ur-Dinkelbrot mit Sonnenblumenkernen	★		★			
Ur-Dinkelbrot mit Sesam/Leinsamen/Kürbiskernen					★	
Dinkelbrot mit Roggen		★		★		★
Ur-Dinkel-Rustico	★			★		
ParaPanbrot	★			★		
Schwarzer Peter			★		★	
Feigenbrot			★		★	★
Tritoderum		★				★
Ur-Dinkelzöpfe					★	★
Anke-Zöpfe				★	★	★
Schwarzweiss-Zöpfe						★
Schildkrötli					★	
Butterweggen					★	
Speckbutterzöpfe					★	★
Normalbrote						
Ruchbrot	★	★	★	★	★	★
Halbweissbrot	★	★	★	★	★	★
St. Galler ruch / halbweiss	★	★	★	★	★	★
Baslerbrot ruch / halbweiss	★	★	★	★	★	★