

**Frisch & fein...** erhältlich an diesen Tagen ★ **Di Mi Do Fr Sa So** 🌱

Roggwiler Vollwertbrot aus 100% frisch gemahlenem Roggwiler Weizen							
<b>Roggwiler Huusbrot   Mütschli</b> ○	★	★	★○	★	★○	★	🌱
<b>Fürobrot</b> mit Roggwiler-Weizen	★	★	★	★			🌱
Spezialbrote							
<b>Oberaargauerbrot   Mütschli</b> ○	★○	★○	★○	★○	★○	★○	🌱
<b>Roggwiler Chnolle</b>	★	★	★	★	★	★	🌱
<b>Roggwiler Brügeli</b> dunkel und rustick   <b>Mütschli</b> ○	★○	★○	★○	★○	★○	★○	🌱
<b>Dinkel-Krustenbrot</b>		★				★	🌱
<b>Urchiger Roggwiler   Sonnenbl.kernen-Mütschli</b> ○	★○	★○	★○	★○	★○	★○	🌱
<b>Ur-Dinkelbrot</b>	★		★		★		🌱
<b>Ur-Dinkelbrot</b> mit Sonnenblumenkernen	★		★				🌱
<b>Ur-Dinkelbrot</b> mit Sesam/Leinsamen/Kürbiskernen					★		🌱
<b>Dinkelbrot mit Roggen   Mütschli</b> ○		★○		★		★○	🌱
<b>Ur-Dinkel-Rustico   Mütschli</b> ○	★○			★○			🌱
<b>Landbrot</b>	★			★			🌱
<b>Sant'Abbondio</b>			★		★		🌱
<b>Schwarzer Peter</b> Sauerteigbrot ohne Backhefe			★		★		🌱
<b>Wässermattenbrot</b> Sauerteigbrot ohne Backhefe			★		★		🌱
<b>Feigenbrot   Mütschli</b> ○			★○		★○	★○	
<b>Ur-Dinkelzöpfe</b>					★	★	
<b>Anke-Zöpfe</b>				★	★	★	
<b>Schwarzweiss-Zöpfe</b>						★	
<b>Schildkrötli</b>					★		
<b>Butterweggen</b>					★		
<b>Speckbutterzöpfe</b>					★	★	
Normalbrote							
<b>Ruchbrot</b>	★	★	★	★	★	★	🌱
<b>Halbweissbrot</b>	★	★	★	★	★	★	🌱
<b>Sf. Galler ruch   halbweiss</b>	★	★	★	★	★	★	🌱
<b>Baslerbrot ruch   halbweiss</b>	★	★	★	★	★	★	🌱
Mütschli & Gipfeli							
<b>Mütschli</b>	★	★	★	★	★	★	🌱
<b>Butterweggli</b>	★	★	★	★	★	★	
<b>Buttergipfeli</b>	★	★	★	★	★	★	
<b>Rusticogipfeli</b>	★	★	★	★	★	★	

🟡 = mit Vorteig

🟠 = mit 18 Stunden Teigreifung