

**gültig bis 30.04.2019 • solange Vorrat reicht!**



**Wurzelbrot *hell***  
**Wurzelbrot *Rustico***

Das Wurzelbrot steht für "Zurück zu den Wurzeln", ein Brot nach alter Herstellungsweise, das heißt dem Teig Zeit geben zu reifen. Das Brot wird in speziellen Steinöfen bei ruhender Hitze mit sehr hoher Anfangstemperatur zu 75% gebacken. Dadurch werden die Wurzelbrote außen knusprig und bleiben in der Krume saftig und sehr lange frisch und haltbar.



**Pain de campagne torsadé *blanc***  
**Pain de campagne torsadé *Rustico***

Le pain de campagne torsadé est garant d'un „retour aux sources“, un pain élaboré selon un procédé ancestral, cela se traduit par donner du temps à la pâte de mûrir. Le pain est cuit à 75 % dans des fours spéciaux à convection naturelle avec une température de départ très élevé. Ainsi les pains sont bien croustillants à l'extérieur avec une mie moelleuse, et restent longtemps frais.

**Pane *Maggiore***

Nach einem alten Rezept aus dem Maggiatal, einem Bergtal im Tessin, ein rustikales Brot aus 80 % Schweizer Ruchmehl (ist ein dunkleres Weizenmehl, enthält mehr Schalenanteile, daher mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der äußeren Schicht des Kornes) 20% Roggenmehl, verfeinert mit einem besonderen Brotgewürz und mit Sauerteiganteil. Aufwendig hergestellt mit einem Poolish (Vorteig) am Vortag, sehr weicher Teig (Teigausbeute 180), von Hand geformt und vor dem Ofen geschnitten, gebacken auf Steinplatten mit hoher Anfangstemperatur und ruhender, fallender Hitze. Kruste mit vielen Röststoffen, saftige Krume, hält sehr lange frisch, größter Genuss nach einem Tag oder länger.



Un pain de campagne rustique fabriqué selon une ancienne recette du Maggiatal, une vallée de montagne du Tessin, à partir de 80 % de „Ruchmehl“ suisse (une farine de blé plus foncée, contenant plus de son, donc plus de protéines, sels minéraux et vitamines issus de l'enveloppe externe du grain) et 20 % de farine de seigle, et affiné avec un mélange spécial d'épices pour pain et du levain.

Fabriqué selon un procédé complexe avec élaboration la veille d'une prépâte, une pâte très molle (rendement de pâte 180) façonnée à la main et coupée devant le four, cuite sur des plaques en pierre avec une température de départ très élevée et une convection naturelle.

Croûte avec beaucoup de substances torréifiées, mie aérée et moelleuse, longue conservation, se déguste avec grand plaisir le jour d'après, ou les suivants.

30681      15 x 500 g      €/Stck **2,99**