

Bäckerei Vloet - Basiliakstrasse 54-56 - 47623 Kevelaer - 02832 78104

Brotsorte		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	Zusatzinfo
Back to the Roots: <i>Langzeit Sauerteigbrot</i> mit fokus auf Verträglichkeit und natürlichen Zutaten!								
100% Roggen	<i>Oskar</i> Mildes Laib		X			X		L V Rübenkraut
100% Roggen	<i>Benni</i> würziges Laib		X			X		L V Gewürze
100% Roggen	<i>Maurus</i> Feige & Walnuss					X		L V Nüsse
100% Dinkel	<i>Erika</i> frische Kartoffel		X			X		L V Kartoffel
100% Dinkel	<i>Chia Gonzales</i> Chia Samen		X			X		L V Kartoffel
Weizenmisch	<i>Georg</i> Bauernbrot					X		L V
Weizenmisch	<i>Herkules</i> Saaten Mehrkorn					X		L V
Weizenmisch	<i>Kevin</i> Wal- & Haselnuss					X		L V Nüsse
Weizenmisch	<i>Milja</i> Ölsaaten Honig				TK vorrätig*	X		L Honig

Vloet Basics: Klassiker deren Zutatenliste wir penibel verkleinern oder *Rootsen!*

100% Weizen	verschiedene Stangebrote	<i>Nur auf Bestellung</i>						
100% Weizen	Mürbestuten	X	X*	X	X*	X	X*	
100% Weizen	Rosinenstuten	X	X*	X	X*	X	X*	Sultaninen
Weizenmisch	Graubrot	X	X*	X	X*	X	X*	
Weizenmisch	Buttermilchbrot	X	X*	X	X*	X	X*	
Weizenmisch	Mehrkornbrot	X	X*	X	X*	X	X*	Haselnuss
Roggenmisch	Gassenhauer	X	X*	X	X*	X	X*	
Roggenmisch	Rosinen Nuß Brot	<i>Eigen verpackt vorrätig</i>						L V Haselnuss
100% Roggen	Roggensaft Kastenbrot		X			X		L V Rübenkraut
100% Roggen	Niederrhein Schwarzbrot	<i>Eigen verpackt vorrätig</i>						L V

Convenience Wir können nicht zu 100% aufschlüsseln, wie diese hergestellt werden!

Mischbrot	König Ludwig			X			X	Malz
Dinkelbrot	Dinkelmalzkruste	X			X			L V Lupine
Mehrkornvollkorn	Meinkornbrot	<i>Eigen verpackt vorrätig</i>						L V
Mischbrot	Mülibrot		X		X			Hasel