



FORNO

Brotsorten

i pani

Pane del Sud

*Bio-Weizenmehl, Bio-Hartweizenmehl Timilia, eine alte Sorte aus Sizilien, Wasser, **Sauerteig**, Salz*

*Farina di grano tenero bio, farina di grano duro biologica Timilia, varietà antica dalla Sicilia, acqua, **lievito madre**, sale*

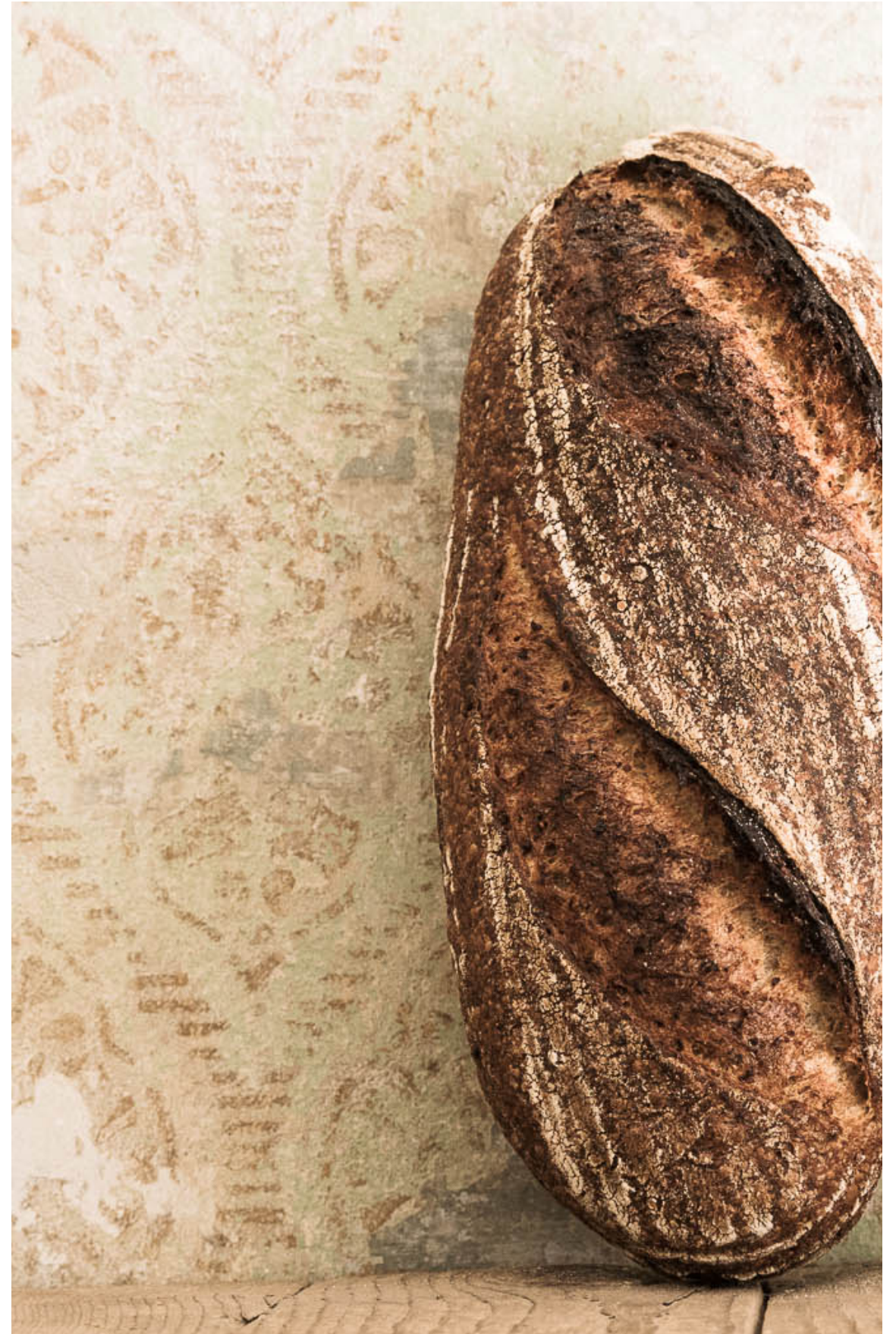


Weizen-Einkorn Brot mit Buchweizenporridge

Pane grano tenero- monococco con porridge di grano saraceno

Bio-Weizenmehl, Bio-Einkornvollkornmehl, Bio-Buchweizen,
Wasser, **Sauerteig, Salz**

Farina di grano tenero bio, farina integrale di farro monococco
bio, acqua, grano saraceno bio, lievito madre, sale

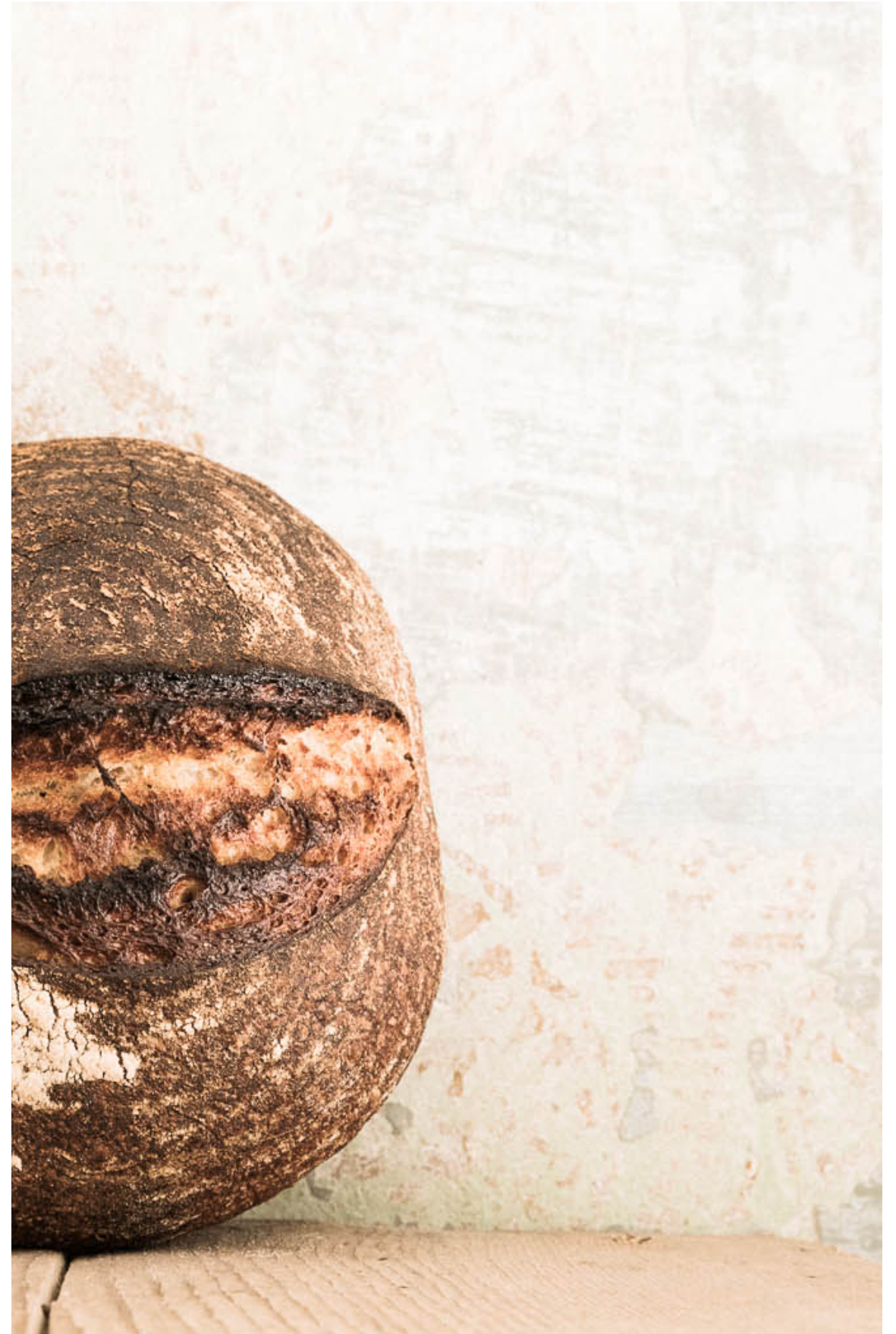


Dinkelbrot

Pane al farro

Bio-Dinkelmehl, Bio-Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sauerteig,
Salz

Farina di farro bio, farina integrale di farro bio, acqua, lievito
madre, sale

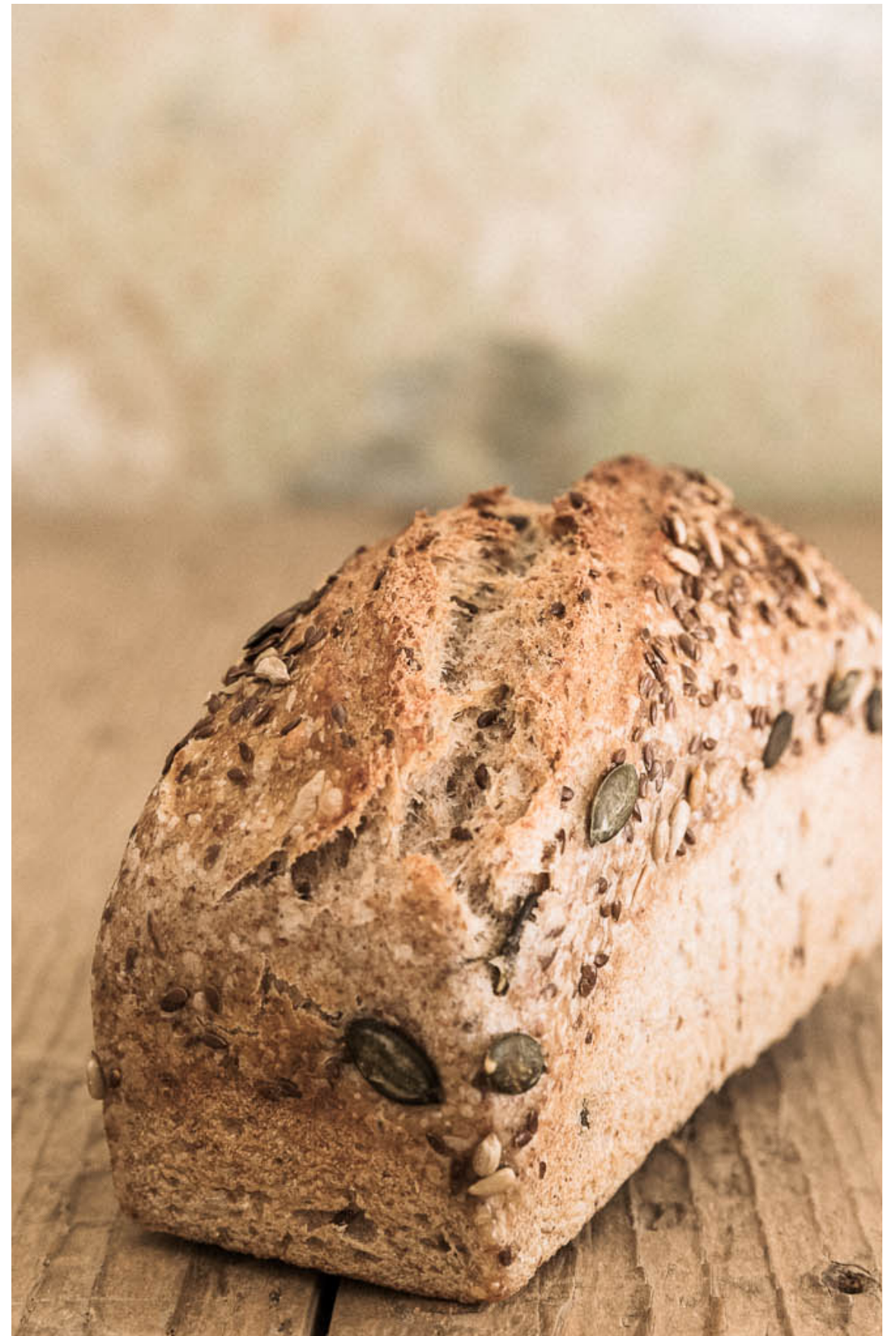


Dinkel-Rotkorn Brot mit Körner

Pane al farro e grano rosso con semi

Bio-Dinkelmehl, Bio-Rotkornvollkorn, Wasser, Sauerteig, Bio-Leinsamen, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Kürbiskerne, Salz

Farina di farro bio, farina integrale di grano rosso bio, acqua, lievito madre, semi di lino bio, semi di girasole bio, semi di zucca bio, sale



Roggen-Vollkorn-Brot

Pane integrale di segale

*Bio-Roggenvollkornmehl, Wasser, **Sauerteig**, Salz*

*Farina integrale di segale bio, acqua, **lievito madre**, sale*

Dienstag

Martedì



Dinkel-Emmer-Roggen- Vollkorn-Brot

Pane integrale di farro, farro dicocco e segale

*Bio-Dinkelvollkornmehl, Bio-Emmervollkornmehl,
Bio-Roggenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Salz*

*Farina integrale bio di farro, farina integrale bio di farro
dicocco, farina integrale bio di segale, acqua, lievito madre,
sale*

*Donnerstag und Samstag
Giovedì e Sabato*



Focaccia

*Bio-Weizenmehl, Bio-Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig,
Salz*

*Farina di grano tenero, farina integrale di grano tenero bio,
acqua, lievito madre, sale*

