

Brotsorte		Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Dinkelberger	 		•		•		
Dreikorn Malzbrot				•		•	
Fitnessbrot		•	•	•	•	•	
Franz. Baguette		•	•	•	•	•	•
Frühlingsbrot		•	•	•	•	•	
Jubiläumsbrot		•	•	•	•	•	
Kartoffelbrot				•			
Kastenroggenbrot		•	•	•	•	•	
Kastenweißbrot		•	•	•	•	•	•
Kornkönig		•		•			
Mehrkornbrot	 	•			•	•	
Pain de Maitre		•	•	•	•	•	•
Roggenbrot 750 g		•	•	•	•	•	
Roggenbrot 1250 g		•	•	•	•	•	
Roggenvollkornbrot	 			•			
Sechskornbrot		•	•	•	•	•	
Walnußbrot			•			•	
Weizenmischbrot		•	•	•	•	•	

BROT

*„Brot essen ist
keine Kunst,
aber Brot backen!“*



Vegan



Vollkorn



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

BROT Vielfalt



Dinkelberger
grobes Dinkelvollkornbrot mit Dinkelflocken und Sonnenblumenkernen.



Jubiläumsbrot
Roggenmischbrot mit Natursauerteig, kräftig gebacken.



Mehrkornbrot
Vollkornbrot mit Weizen- und Roggenschrot, Hafer, Dinkel, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen



Sechskornbrot
leckeres Mischbrot mit Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



Dreikorn Malzbrot
saftiges Weizenmischbrot mit Dinkel, Roggen, Haferflocken, Kürbiskernen und Leinsamen.



Kartoffelbrot
Roggenmischbrot mit regionalen Kartoffelstücken, locker gebacken.



Pain de Maitre
rustikales Weizenbaguette mit Maisgrieß. Grobe Krume, voller Geschmack!



Walnussroggen
kräftiges Roggenbrot mit leckeren Walnüssen.



Fitnessbrot
kräftiges Weizenmischbrot mit Möhren, Sesam, Kürbiskernen und Sonnenblumenkörnern.



Kastenroggenbrot
kräftiges Roggenbrot mit lockerer Porung, im Kasten gebacken.



Roggenbrot 750 g
aromatisches Roggenbrot mit Natursauerteig.



Weizenmischbrot
mildes Weizenmischbrot, dunkel gebacken mit Natursauerteig.



Franz. Baguette
lockeres, knuspriges Weizenbaguette mit kräftig-aromatischem Geschmack



Kastenweißbrot
mildes Weizenbrot im Kasten gebacken. Ideal zum Toasten.



Roggenbrot 1250 g
aromatisches Roggenbrot mit Natursauerteig.



Frühlingsbrot
lockeres Roggenmischbrot mit Maisgrieß, Malzmehl und Sonnenblumenkernen.



Kornkönig
dunkles Roggenbrot mit Roggenkörnern, Malz, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



Roggen-Vollkornbrot
kräftiges Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot und Roggenkörnern.



Vegan



Vollkornbrot



GenussMeister
KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen
Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baeckerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de



GenussMeister
KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen
Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baeckerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de