



BESTELLZETTEL

Name, Vorname	
Adresse	
Telefon (für Rückfragen)	
Emailadresse	
Abholung/Lieferung am	

Brotsorte	g	EUR	Anzahl
Unsere ovalen Brote:			
Landkruste - dunkles Bauernbrot	1.000	3,10	
Finckensteiner -helles Bauernbrot	750	3,30	
Dinkelbrot - 100 % reiner heller Dinkel	500	2,65	
Mischbrot - 70% Weizenmehl, 30% Roggenmehl	500	2,35	
Walnussbrot	750	3,10	
Zwiebelbrot	500	2,35	
Unsere Kastenbrote:			
Weißbrot - das ideale Toastbrot	750	2,90	
Vitalbrot - würziges Roggenbrot mit Karotten und Haselnüssen	500	2,35	
Roggenbrot - 90 % Roggen	500	2,65	
Sonnenblumenkernbrot	500	2,65	
Kürbiskernbrot	500	2,65	
Mehrkornbrot - mit BIO Mehl - NEU	500	2,90	
Roggenschrotbrot - Vollkorn - NEU	500	2,70	
Genussbrot - Sauerteigbrot mit Backerbsen, Sonnenblumenkernen und Leinsaat - NEU	500	2,80	
Ur-Gerste-Brot - 70% Urgerste mit Kartoffeln und Sonnenblumenkernen - NEU	500	2,80	
Ur-Gerste-Vollkornbrot - Vollkorn - NEU	500	2,90	
Unsere Spezialbrote:			
Dinkel-Quark-Brot - 100% Dinkel mit Quark und Honig- NEU	500	3,10	
Hefefreies Natursauer - Sauerteigbrot mit 90% Roggenmehl, 10% Weizen - NEU	500	2,90	
Glutenfreies Brot mit/ohne Sonnenblumenkernen - NEU	500	3,90	
Unsere Baguettes:			
Baguette Classic	300	1,20	
Baguette Walnuss	300	1,95	
Baguette Olive	300	2,00	
Baguette Zwiebel - NEU	300	1,90	
Unsere Brötchen:			
Schrippe		0,30	
Knüppel		0,30	
Schusterjunge		0,40	
Sesambrötchen		0,35	
Mehrkornbrötchen		0,35	
Kürbiskernbrötchen		0,35	
Sonnenblumenkernbrötchen		0,35	
Käsebrötchen - NEU		0,40	



Unsere Philosophie:

Das Geheimnis unseres Brotes liegt in der Rückkehr zur Natur. Wir verwenden ausschließlich naturbelassene, hochwertige Rohstoffe ohne synthetische Zusätze, künstliche Aromen oder Enzyme. Wir legen Wert darauf, unsere Backzutaten aus der nahen Umgebung zu beziehen und lassen den Aromen durch unsere spezielle slow-baking Backtechnik im Steinbackofen die Zeit, die sie brauchen, um sich voll zu entfalten. Das ist nicht nur besser für Ihre Gesundheit - das Brot ist viel bekömmlicher - sondern auch gut für die Umwelt.

Unsere Neuen:

Genussbrot:

Ein herzhaftes, aromatisches Roggen-Weizenmischbrot aus Sauerteig mit Backerbsen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Leinsaat.

Ur-Gerste:

Unser absoluter Liebling! Ein saftiges Brot aus uralter, speziell ausgesuchter Gerstensorte mit Kartoffeln und ganzen Sonnenblumenkernen aufgelockert und mit Gerstenflocken ummantelt.

Hält lange frisch und ist unglaublich vielseitig.

Ur-Gerste-Vollkornbrot:

Unser helles Vollkornbrot.

Roggenschrotbrot:

Unser herzhaftes Vollkornbrot.

Mehrkornbrot - mit BIO-Mehl:

Unser beliebtes Mehrkorn jetzt mit hochwertigem Biomehl gebacken - eine wunderbare Ergänzung!

Zwiebelbaguette:

Der absolute Klassiker zu herzhaftem Essen.

Käsebrötchen:

Der herzhaftes Genuss.



Unsere Spezialbrote:

Dinkel-Quark-Brot:

Ein lockeres, saftiges Dinkelbrot, das mit Honig verfeinert wird. Fein gemahlen, 100% Dinkel. Der reine Genuß! Ideal für Weizenallergiker.

Glutenfreies Brot:

Das feine Brot bei Glutenunverträglichkeit, locker und schmackhaft.

Glutenfreies Brot mit Sonnenblumenkernen:

Das Brot mit Biss.

Hefefreies Natursauer:

Unser besonders saftiges Roggenbrot aus Natursauerteig und feinem Roggenmehl, leicht säuerlich. Ohne Hefe!

Bestellung:

- Bestellzettel in den Briefkasten Schlosstr. 32, Alt Madlitz
- Telefon, Email oder Fax
- Onlineshop unter www.brotmanufakturaltmadlitz.de

Abholung/Lieferung:

- Gräfliche Schloßbäckerei, Lindenstr. 32 (Innenhof)
 - Mittwoch 16.00 bis 18.00 Uhr, Freitag und Samstag von 07.00 bis 10.00 Uhr
- per Post (zzgl. Porto und Verpackung)
- Lieferung ab 60 EUR Warenwert im Umkreis von 10km frei Haus

Bitte beachten Sie, dass das Brot spätestens am Vortag der gewünschten Abholung bestellt sein muss.

Gräfliche Schloßbäckerei - Brotmanufaktur Alt Madlitz

Schlosstr. 32 · 15518 Briesen (Mark), OT Alt Madlitz

Tel.: 033607 / 219 · Fax: 033607 / 59 27 67

E-Mail: brotmanufakturaltmadlitz@web.de · Internet: www.brotmanufakturaltmadlitz.de