

BREAD'N'BUN

  
*Bakery*

BY B'N'BB-COMPANY



Premium Brote

...mit Handwerk und Leidenschaft



# Toskana Kruste

## **Mediterranes Weizenbrot mit Olivenöl**

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack unseres rustikalen Weizenbrots, das mit Olivenöl und traditionellem Sauerteig verfeinert wird. Der Teig reift 48 Stunden lang, was ihm eine besonders lockere Struktur und eine beeindruckend grobe Porung verleiht. Die Kruste ist dunkel und krachend und bietet ein unverwechselbares Aroma, das durch das Backen im Steinofen bei 300 °C entsteht.

Dieses Brot ist die ideale Basis für köstliche Bruschetta, macht sich hervorragend im Brotkorb oder als herzhaftes Begleitung zu frischen Salaten.

*Holen Sie sich mediterranes Lebensgefühl auf den Tisch!*



# Tessiner Bergbauernbrot

**Ur-rustikales Brot aus  
Schweizer Ruchmehl**

Erleben Sie die ursprüngliche Kraft des Brotes: Unser rustikales Ruchbrot wird aus feinstem Schweizer Ruchmehl gebacken und nur durch Sauerteig gelockert - ganz ohne Hefe. Dank einer 48-stündigen Teigführung erhält es eine besonders grobe Porung und eine intensiv aromatische Kruste, die dunkel, zartsplittrig und knusprig ist.

Im Steinofen bei 300 °C gebacken, bringt dieses Brot unvergleichlichen Genuss und Charakter auf den Tisch. Perfekt in dicken Scheiben, ist es eine ideale Bereicherung für jeden Brotkorb.

*Ein handwerklich gebackenes, unverwechselbares Meisterwerk!*



# Pariser Landbrot

## Urweizenbrot aus Emmermehl

Unser Urweizenbrot aus Emmermehl wird aus dem ältesten Urgetreide hergestellt und bietet außergewöhnlich gute Bekömmlichkeit, da es kein modernes D-Gluten enthält.

Durch die lange Teigführung bleibt es besonders lange frisch und überzeugt mit einer lockeren, leicht gelblichen Krume. Im Steinofen rustikal gebacken, erhält es eine aromatische Kruste, die perfekt mit dem weichen Inneren harmoniert.

Es ist die ideale Grundlage für Premium Sandwiches und passt hervorragend zu jeder gehobenen Brotzeit.

*Für echten Genuss in jeder Scheibe!*



# Baselle Du Maître

## Rustikales Weizenbaguette mit Hafersauerteig

Unser Weizenbaguette mit Hafersauerteig beeindruckt mit einer wilden Porung und softer Textur, die ihm ein besonders aromatisches Geschmackserlebnis verleiht.

Dank der langen Teigführung bleibt es außergewöhnlich frisch und überzeugt nach dem Backen im Steinofen mit intensiven Röstaromen.

Seine hohe Standzeit auch in der Kühlung macht es zur perfekten Wahl für die Herstellung von absoluten Premium Sandwiches - ideal für all jene, die hochwertige Zutaten und langanhaltenden Genuss schätzen.

*Das Baguette mit Charakter!*



# Altfränkischer Gewürzlaib

## Altfränkisches Roggenbrot mit ganzen Gewürzen

Unser altfränkisch rustikales Roggenbrot ist verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus ganzen Gewürzen wie Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel, die ihm ein kräftiges, würziges und leicht säuerliches Aroma verleihen.

Der hauseigene Natursauerteig und das dunkel ausgemahlene, regionale Roggenmehl sorgen für eine besonders lange Frischhaltung.

Durch die lange Backzeit im Steinofen entsteht eine dicke, knusprige Kruste – ideal für eine authentische fränkische Brotzeit oder als herzhaftes Genussbrot.

*Ein unverwechselbares Geschmackserlebnis!*



# Altfränkisches Bauernbrot

## **Altfränkisches Roggenbrot mit Natursauerteig**

Erleben Sie das wahre Geschmackserlebnis eines traditionellen altfränkischen Roggenbrots. Gebacken mit hauseigenem Natursauerteig, entfaltet sich ein besonders würziges, leicht säuerliches Aroma, das dieses Brot zu einem unverwechselbaren Genuss macht. Das dunkel ausgemahlene, regionale Roggenmehl sorgt für eine außergewöhnlich lange Frischhaltung und verleiht dem Brot eine kraftvolle Tiefe.

Die lange Backzeit im Steinofen sorgt für eine dicke, aromatisch schmeckende Kruste, die perfekt mit dem inneren, saftigen Brot harmoniert.

*Ideal für eine authentische fränkische Brotzeit!*



# Brioche Kastenbrot

# ou Maitre

**Genuss aus  
feinsten Zutaten**

Unser Brioche Kastenbrot wird aus edelsten Zutaten und mit einem hohen Butteranteil hergestellt, was ihm eine besonders feine, wattige Porung und ein verführerisches, aromatisch leicht süßes Aroma verleiht.

Die goldbraune Kruste rundet das zarte Innenleben perfekt ab und sorgt für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Ob als Grundlage für köstlichen French Toast, als Begleiter zu Marmelade oder einfach zum Frühstück – dieses Brioche Kastenbrot bringt jeden Morgen zum Strahlen.

*Ein wahres Highlight für den feinen Geschmack!*

# Tradition trifft auf Geschmack

Als Familienbetrieb mit jahrzehntelanger Erfahrung sind wir stolz darauf, in unserer Bäckmanufaktur eine lange Tradition fortzuführen und dabei stets auf höchste Qualität und Handwerkskunst zu setzen. Unsere Expertise in der Herstellung von Premium-Brot, die mit regionalen Zutaten bester Güte zubereitet werden, macht uns zu einer ersten Adresse für alle, die Premium-Backwaren schätzen.

Mit erprobten Rezepturen, die über viele Jahre hinweg verfeinert wurden, schaffen wir ein einzigartiges Sortiment, das keine Wünsche offenlässt.

Besonders stolz sind wir auf unseren Steinofen, der unseren Brot ein unverwechselbares Aroma verleiht. Die lange Teigreifung sorgt für besonders lockeren Teig und eine feine, aromatische Krume.

Wir verzichten konsequent auf Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Geschmacksverstärker – so garantieren wir Ihnen ein naturbelassenes und authentisches Geschmackserlebnis. Bei uns kommt nur das Beste in den Ofen, für Sie und Ihre Familie.



[www.bread-n-bun.de](http://www.bread-n-bun.de)