

Produktionstage

| | | | | | | | | | Weizen / Roggen | | |
|------------------------------|--------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----------------|----------------|--|
| Weißbrot / Weizenbrot | | Verkaufs - Gewicht | Mo. | Di. | Mi. | Do. | Fr. | Sa. | So. | Mehlverhältnis | Besonderheit |
| Kastenweißbrot | 500g | X | X | X | X | X | X | X | X | 100% Weizen | feine Porung |
| Baguette | 400g | X | X | X | X | X | X | X | X | 100% Weizen | grobe Porung |
| Baguette, klein | 200g | X | X | X | X | X | X | X | X | 100% Weizen | grobe Porung |
| Weizenmischbrot | | Verkaufs - Gewicht | Mo. | Di. | Mi. | Do. | Fr. | Sa. | So. | Mehlverhältnis | Besonderheit |
| Schweizerbrot glatt | 500g | X | X | X | X | X | X | X | | 90 / 10 | Vorteig+gekochter Maisgrieß f. Frischhaltung |
| Schweizerbrot | 750g | X | X | X | X | X | X | X | | 90 / 10 | |
| Schwarzwälder Bauernbrot | 500g / 1kg / 1,5kg | X | | | | | X | | | 80 / 20 | Quark, kräftige Kruste |
| Kartoffelbrot | 500g | | X | | X | | | | | 75 / 25 | zus. 20% Kartoffel |
| Weizenmischbrot | 1kg | X | X | X | X | X | X | X | | 70 / 30 | |
| Bauernbrot | 500g | X | X | X | X | X | X | X | X | 70 / 30 | |
| Kraichgauer | 1kg | X | X | X | X | X | X | X | | 70 / 30 | |
| Urtyp | 750g | X | | X | | X | | | | 55 / 45 | |
| Roggenmischbrot | | Verkaufs - Gewicht | Mo. | Di. | Mi. | Do. | Fr. | Sa. | So. | Mehlverhältnis | Besonderheit |
| Porterbierbrot | 500g | X | X | X | X | X | X | X | X | 50 / 50 | Mit Porterbier |
| Roggenmischbrot | 500g / 1kg | X | X | X | X | X | X | X | | 30 / 70 | |
| Kommisbrot | 750g | X | X | X | X | X | X | X | | 30 / 70 | wenig Kruste |
| Vollkorn-Brot | | Verkaufs - Gewicht | Mo. | Di. | Mi. | Do. | Fr. | Sa. | So. | Mehlverhältnis | Besonderheit |
| VK-Fein | 1kg | X | X | X | X | X | X | X | | 30 / 70 | VK-Brote sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen |
| VK- Sonnenblumenbrot | 1kg | X | X | X | X | X | X | | 30 / 70 | | |
| VK-Dreisaatenbrot | 1kg | | X | | X | | | | 30 / 70 | | |
| VK- Kürbiskernbrot | 1kg | | | | X | | | | 30 / 70 | | |
| Vollkorn-Walnussbrot | 1kg | X | | X | | | | | 30 / 70 | | |
| Hollsteiner Roggen-VK-Schrot | 500g | | | X | | | | | | 100% Roggen | |

VK=Vollkorn

VISEL

Familienbäckerei seit 1894

| Dinkelbrot | Verkaufs - Gewicht | Mo. | Di. | Mi. | Do. | Fr. | Sa. | So. | Mehlverhältnis | Besonderheit |
|--------------------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|
| VK-Dinkelbrot | 750g | | X | | X | | | | 100% Dinkel | |
| Mammutbrot (mit Urgetreide) | 400g | | X | | X | | | | 60% Dinkel 20% Emmer 20% Einkorn | Urgetreide=unverändert seit 10.000 Jahren |
| Viselbrot | Wird abgewogen | | | | | | X | | 100% Dinkel | Besonders saftig |
| Körnerbrot | Verkaufs - Gewicht | Mo. | Di. | Mi. | Do. | Fr. | Sa. | So. | Mehlverhältnis | Besonderheit |
| Kraftkornbrot | 750g | X | X | X | X | X | X | X | 65 / 35 | Soja, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumen |
| Sovitalbrot | 750g | | X | | X | | | | 65 / 35 | |
| Sechskornbrot | 750g | X | | X | | X | | | 60 / 40 | Hafer, Gerste, Mais, Hirse |
| Leinsamenbrot | 500g | | | | | X | | | 70 / 30 | Gute Frischhaltung |

VK=Vollkorn

Unser Qualitätsversprechen

Sauerteig
reift für einen besseren
Geschmack bis zu 24 Stunden



Fertiger Teig ruht für
mehr Volumen bis zu
24 Stunden



Per Hand geformt und danach
45 Minuten in den Gärschrank



Die Stunde Backzeit sorgt
für eine kräftige Kruste



GÖNN DIR!
IN JEDER FILIALE
ERHÄLTlich

& all dies geschieht OHNE Zusatzstoffe!

VISEL
Familienbäckerei seit 1894



Deutsche Innungsbäcker

In unserer Bäckerei werden **keine Insekten** verbacken!



Sie haben sicherlich schon gehört, dass Insekten als Lebensmittel zugelassen sind. Wir haben uns entschieden, von dieser Möglichkeit **keinen Gebrauch** zu machen.

VISEL
Familienbäckerei seit 1891