

DIREKT AUS DER BACKSTUBE IN SCHRÖCK

OFENFRISCHES BROT – FÜR SIE FRISCH GEBACKEN

Handwerk & Heimat verbinden. Bei der Brotbackstube Schröck steckt wahre Begeisterung fürs Brotbacken in jedem Laib. Nick Heinke verwendet ausschließlich **Bio-Rohstoffe aus der Region**, vom unbearbeiteten Mehl der Walzenmühle in Arolsen bis hin zu lokalen Ölsaaten und selbstgeröstetem Backmalz. Mit natürlichen Natursauerteigen entstehen in traditioneller Handarbeit Brote mit kräftiger Kruste, reicher Aromafülle und echter Frischhaltung.

Bestellen Sie Ihr Lieblingsbrot:

Brotsorte	Preis*	Menge
Bauernbrot 1000g	6,27 €	
Landbrot 750g	6,49 €	
Roggenbrot 750g	5,39 €	
Dinkelbrot 600	6,27 €	
Dinkel-Haferbrot 750g	6,93 €	
Sonnenblumenkernbrot 750g	7,15 €	
Saatenbrot 750g	7,59 €	
Ciabatta 500g	5,83 €	
Baguette 350g	3,52 €	
Aktionsbrot		

*Da wir mit frischen Produkten arbeiten, können die Preise je nach Marktlage schwanken. Die aktuellen Preise erfahren Sie immer im Laden.

Geben Sie diesen Bestellzettel **bis spätestens montags 11Uhr** im Dorfladen ab oder bestellen Sie bequem online über das Bestellformular auf www.dorfladen-ginseldorf.de

Ihr Brot erhalten Sie dann immer **am darauffolgenden Mittwoch ab 15:30** backfrisch im Dorfladen.

Jede Bestellung ist ein Beitrag für nachhaltigen Genuss, für regionale Wertschöpfung und für ein starkes Dorfgemeinschaftsgefühl.

Name:

Telefon:

E-Mail-Adresse:

Ihr Dorfladen Team (Tel 06421/4079944 – dorfladen@mail.de)
Öffnungszeiten Mo.-Fr. 7:00-11:00 u. 15:30-18:00, Sa. 07:00-12:00