



## Unser Sortiment: Brot vom Bäcker Liebenstein

Traditionell hergestellt vom Bäcker Liebenstein in Neustadt mit Teigruhe statt Zusatzstoffen und Mehl von der Walter-Mühle in Böhl-Iggelheim.  
Backen mit Leidenschaft – „Mit Herz und Hand und nicht vom Band“.

### Winzerbrot:

Teigruhe 24h, 3-4 Tage verzehrfrisch, Wasser, 80 % Roggenmehl, 20 % Weizenmehl, Steinsalz, Natursauerteig, Hefe, Hafervorteig, Roggenröstmalz



### Pfälzer Helles Mischbrot

Teigruhe 24h, 2-3 Tage verzehrfrisch, Wasser, 60 % Roggenmehl, 40 % Weizenmehl, Steinsalz, Hefe, Hafervorteig, Natursauerteig



### Dinkel-Gerste-Vollkornbrot

Teigruhe 24 h, ca.4 Tage verzehrfrisch, 43% Dinkel-Vollkornmehl, Gersten-Vollkornmehl,-Pops und -malz, Sauerteig, Hefe, Hagebuttenmark, Haferflocken, Sonnenblumenkerne.



### Roggensaftbrot ohne Hefe

Teigruhe 36h, 4-5 Tage verzehrfrisch, 100 % Roggenmehl, Wasser, Roggenflocken, Natursauerteig, Steinsalz, Roggenröstmalz ohne Hefe!



### Heidebrot -geschnitten

Teigruhe 24h, 3-4 Tage verzehrfrisch, Wasser, 80 % Roggenmehl, 20 % Weizenmehl, Steinsalz, Natursauerteig, Hefe, Hafervorteig, Roggenröstmalz



### Weckmehl 250g

Von Bäcker Liebenstein in Neustadt traditionell hergestellt





## **Steinofenbaguette, Walnussbaguette,**

### **Toscana-Ciabatta, alle halbgebacken**

Teigruhe 36h, gekühlt 2-3 Tage haltbar, halbgebackenes Baguette im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Min.

fertig backen und genießen.

100 % original Baguette-Weizenmehl (Moul-Bie Fleur)

aus französischer Traditionsmühle, Wasser, Steinsalz, Hefe



## **Oma Brötchen, Brötchen-Mix und Knacki-Brötchen,**

### **alle halbgebacken, zu je 6 Stück im Beutel**

Gekühlt 3-4 Tage haltbar, halbgebackene Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad 6-10 Min. je nach gewünschter Bräunung fertig backen und genießen. Sie können die Brötchen auch bis zu 6 Wochen tiefgekühlt aufbewahren.



## **Dinkel-Honig-Taler 2 Stück**

Inspiziert von Hildegard von Bingens Klosterküche bringt dieses kompakte Vollwert-Brötchen mehr Lebensenergie und es schmeckt auch noch nach 2 Tagen.



## **Marmor- und Nusskuchen ¼ Stück (ca. 500g)**

locker saftiger Geschmack mit einer knackigen Glasur



Seit über 80 Jahren ist der Familienbetrieb in der Region verwurzelt und steht für traditionelles Bäckerhandwerk. Die Brote werden mit speziellen Vorteigen zubereitet, womit auf ganz natürlichem Wege eine deutlich längere Frischhaltung erreicht wird. Ganz entscheidend ist die sehr lange Teigruhe von teils bis zu 48 Stunden. Nur so kann sich der besondere Geschmack entwickeln und die Backwaren werden auch deutlich bekömmlicher. Was die Brote nicht brauchen sind Farbstoffe, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, chemische Emulgatoren oder chemisch modifizierte Stärken.



Wir freuen uns auf Ihren Einkauf auf:

**[shop.adam-theis.de](https://shop.adam-theis.de)**

Aktuelle Informationen auch auf: [www.adam-theis.de](https://www.adam-theis.de)

