



## Unser Sortiment von der Bäckerei Liebenstein

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. 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.

**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

### Roggensaftbrot ohne Hefe

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

### Verschiedene Baguette, halbgebacken

Traditionell hergestellte Baguettes, Ciabatta und Walnussbaguettes sind in 10min fertig gebacken

### Heidebrot -geschnitten

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





### **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. Zutaten sind Dinkel, Honig, Hagebuttenmark, Gerste, Rapsöl, Hefe

### **Oma Brötchen 6er Pack**

Halbgebacken im 6er Beutel. Gekühlt 3-4 Tage haltbar, halbgebackene Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad 6-10 Min. fertigbacken und genießen!

### **Brötchen-Mix , 6er Pack**

Eine Mischung von unseren Besten Sonntagsbrötchen. Halbgebacken geliefert zum aufbacken und gleich genießen oder für später aufbewahren im Kühlschrank.

### **Knacki-Brötchen, 6er Beutel**

Die Knackis genießen 36 Stunden Teigruhe und werden aus 100 % original BAGUETTE-Weizenmehl (Moulin de Fleur) aus einer französischen Traditionsmühle, Wasser, Steinsalz und Hefe hergestellt

### **Weckmehl 250g**

Von Bäcker Liebenstein in Neustadt traditionell hergestellt.

### **Marmorkuchen 500gr**

locker-saftiger Geschmack mit knackiger Glasur

### **Nussrührkuchen 500gr**

locker-saftiger Geschmack mit knackiger Glasur



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)  