



## Neuigkeiten

### LOTHRINGER

Unser Lothringer erhält seine Frische und seinen vollen Roggengeschmack durch unseren eigenen 3-Stufen-Natursauerteig. Die besonders aromatische und knusprige Kruste entsteht durch das kräftig ausbacken. Walnüsse, Pistazien, Haselnüsse, Sonnen- und Kürbiskerne runden den unverwechselbaren Geschmack ab.

### KOPENHAGENER BROT

Rustikales Weizenbrot Gut Ding will Weile haben – Durch eine lange Teigführung quellen die Ballaststoffe und die Stärke richtig auf und können vom Körper besser verarbeitet werden. Die lange Teigruhe bringt viel Aroma in das Kopenhagener und es wird nur natürliche Hefe benötigt. Das Ergebnis ist ein perfektes Brot mit gleichmäßiger Porung, saftiger Krume und knuspriger Kruste.

### KOPENHAGENER BRÖTCHEN

Frisch gebackene Brötchen, wann immer Sie möchten? Kein Problem, wir haben da etwas für Sie vorbereitet. Ofen an, Kopenhagener fertig backen! P.S.: Wenn es schnell gehen muss, können Sie die Brötchen auch ganz einfach toasten.

### HANDWERK HÄLT ZUSAMMEN!

**Altbier Ring** Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen. Da das beliebte Füschen gerade im Ausschank nicht in Hülle und Fülle genossen werden kann, haben wir eine To Go Variante entwickelt. Traditionelle Backkunst von Oehme gepaart mit höchster Braukunst der Brauerei Füschen. **Ab sofort im Sortiment!**

### URSPRUNG AUS URGETREIDE

Mit den alten Getreidesorten Einkorn (9 %), Emmer (33 %) und Dinkel (58 %) gebacken, zeigt unser Brot einen herrlich herzhaften und ursprünglichen Geschmack. Bedingt durch die lange Teigführung ist unser Brot besonders gut bekömmlich. Hierbei entsteht außerdem die charakteristische, grobe Porung. Die kräftig ausgebackene Kruste entwickelt sich während des Backens in unserem Steinofen.