



### **Ruchbrot**

In der Schweiz ein Ausdruck für ein dunkles Brot. Der Ausdruck «ruch» steht im Dialekt für «rau», «grob».

### **Weissbrot**

Ein helles Brot welches hauptsächlich aus Weizenmehl besteht.

### **Paillasse**

Ein einzigartiges, lizenziertes Rezept mit vielfältigen Aromastoffen. Viel Know-how ist notwendig um dieses unnachahmliche Brot nach alter Machart herzustellen.

### **Paillasse Rustic**

Zusätzlich mit vollmundigen Körnern.

### **Baguette**

Ein Weissbrot in länglicher Form.

### **Roggenbrot (AOP-zertifiziert)**

Dieses rustikale, geschmacklich sehr kräftige Brot eignet sich - in sehr dünnen Scheiben geschnitten - hervorragend zu Walliser Spezialitäten (90% Roggenmehl).

### **Nussroggen (AOP-zertifiziert)**

Zusätzlich mit Nüssen verfeinert.

### **Zopf**

Ein geflochtenes Hefengebäck.

### **Bauernbrot**

2/3 Halbweissmehl, 1/3 Roggenmehl und Milch:

### **Bergbauernbrot**

Zusätzlich mit langer Triebführung (mindestens 24 Stunden ruhen lassen).



### **Früchtebrot**

Mit Grahammehl, getrockneten Aprikosen, Zwetschgen und Rosinen.

### **Schwarzbrot**

Dunkles Brot mit Sauerteiganteil und Sonnenblumenkernen umhüllt.

### **Alpenbrot**

Herkunft aus den französischen Alpen mit Getreidemehl, Sesamkernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Buchweizen.

### **Rottu-Brot**

Eine Mehlmischung von unserem regionalem Getreidemüller, benannt nach der Rohne.

### **Aletsch-Brot**

Ein Mix aus verschiedenen Getreidesorten. Hat die Form eines Knopfes.

### **Joggingbrot**

Ein Mix aus verschiedenen Getreidesorten mit fein gehackten Aprikosen.

### **Dinkelbrot**

Reines Dinkelmehl mit Hefe.

### **Krustabrot**

Mit Dinkel, Öl -und Leinsamen sowie Sonnenblumenkernen.

### **Kürbiskernbrot**

Mit Kürbiskernen und Roggenvollkornschrot.

### **Biobrot**

Aus biologischem Schweizer Getreide.