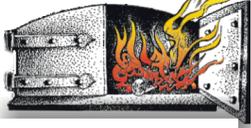


STEINOFEN
BACKSTUBE
HOLLEN



Wir backen
.bio

www.steinfofenbackstube.de

Seit Bestehen der Steinofen-Backstube **1986** verarbeiten wir nur hochwertige Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und lassen dies unabhängig kontrollieren

DE-ÖKO-001



Unser Brot backen wir in zwei direkt mit Holz beheizten Steinöfen, die meisten davon freigeschoben direkt auf Stein ohne Metallformen. Die besonderen Bacheigenschaften unserer Öfen und die Verwendung von Natursauerteig geben den Broten eine ausgeprägte Kruste, Geschmack und die gute Haltbarkeit.



NEUE
BROT
ARTEN



Wir wissen wo's herkommt

Die von uns verarbeiteten Getreide stammen seit dem wir backen von regionalen Höfen aus Bioland oder Demeter Anbau und werden von uns auf einer Osttiroler Naturstein-Mühle frisch vermahlen.

Die Auszugsmehle (Weizen 550, Weizen 1050, Roggen 1150, Dinkel 812) kaufen wir beim regionalen Bio-Großhandel zu.

und was reinkommt

Roggen wird bei uns zumeist zu 30-50% als Sauerteig zubereitet. Deswegen wird unser **Sauerteig** nicht als eigene Zutat aufgeführt.

Als weitere Triebmittel verwenden wir

Bio-Real Hefe

Sekowa-Backferment auf Dinkel-Basis

BioWeinsteinbackpulver(Bio Maisstärke*, Reinweinstein* Natron)

Wir backen mit **Butter** oder **nativem Olivenöl**

Ziehfette finden auch bei unseren Blätterteigen und Croissants keinen Einsatz **Eier und Milch** sind stets frisch und werden nicht als Pulver verarbeitet.

Ebenso verhält es sich mit Zitronen und vielen anderen Aromen.

Unser Salz kommt aus dem Meer.

Wir verwenden keine Backmischungen oder vorgefertigten Backhilfsmittel, stellen aber für die Weizengebäcke selber Malz

(Gekeimtes, getrocknetes Getreide mit natürlichem Vitamin C aus Acerolakirschen angereichert) und "Buffer" # her. (Butter, Honig, Quark, Eigelb & Malz, Acerola)

Beides dient der Lockerung und dem Geschmack der Backwaren.

Alle Brote und Brötchen enthalten natürlich auch

bei uns zusätzlich gefiltertes Wasser in veränderlichen Anteilen, da bekanntlich die hohe Kunst des Backens

auch darin besteht Luft und Wasser in einen schnittfesten Zustand zu bringen.



Mit Abstand die meisten nicht deklarationspflichtigen Stoffe (technische Hilfsstoffe, Enzyme etc.) kauft man heutzutage leider mit Brötchen und Gebäck ein.

Nicht bei uns! Wir haben schon immer alle unsere verwendeten Zutaten vollständig deklariert, dass sich auch Menschen mit Allergien, Unverträglichkeiten oder Prinzipien stets gut informieren können.

Alle unsere Produkte enthalten Weizen, Dinkel, Hafer oder Roggen und somit **GLUTEN** Glutenfreie Produkte bieten wir nicht an, da wir als kleine Handwerksbäckerei keine einwandfreie Trennung in der Produktion garantieren können..



Frische Eier und Milchprodukte sind in allen Kuchen Klein- und Feingebäcken und Weizenbroten wenn auch zum Teil in geringsten Mengen enthalten, außer sie sind explizit als **Vegan gekennzeichnet**



Ausserdem findet sich **Soja** im Soja-Brot und im Kernkorn-Brot **Sesam** im Sesam- und im Kernkorn-Brot auch in der Körner-Bestreung unserer Sesambrötchen und Weizenbrötchen und im Müslibrötchen

Mandeln im Mandelkuchen in den Mandelröllchen,



auf dem Sauerkirsch-Bisquit und kandiert auf saisonalen Obstkuchen **Haselnüße** auf dem Apfelkuchen der Spinatquiche und Börregi

Auch alle Gebäcke mit Schokolade können Spuren von Nüssen enthalten Nußecken und Eisenlebkuchen bestehen größtenteils daraus.



unsere BROTE



Grobkorn

saftig und grobgeschrotet, in der Form lange gebackenes Schwarzbrot mit leicht malzigen Aromen.

90%Roggen - Weizen - Meersalz - Hefe.

Kernkorn

vierlei Getreide und ein Mix aus Soja und 5 Ölsaaten.

Sehr saftig und sowohl für süße als auch herzhafte Aufstriche geeignet.

Roggen - Weizen - Dinkel - Hafer - **Soja** - SB-Kerne - **Sesam** - Leinsaat -

Buchweizen - Kürbiskerne - Salz - Hefe

Kiesel

unser freigeschobenes, reines Roggenbrot mit gequollenen ganzen Roggenkörnern.

Roggen - Meersalz - Hefe (Roggen ist immer zu 30-50% Sauerteig)

Erika

Heidebrot - ist ein kräftiges Mischbrot auf Stein gebacken.

Roggen 50% - Weizen - Meersalz - Hefe

Gerster

wird vor dem Backen im Feuer "abgeflämmt" und aneinander geschoben gebacken.

Roggen - Weizen - Meersalz - Hefe

Mühlen-Brot

in Form eines Mühlsteins gebacken Roggen - Weizen - **Kümmel** - Meersalz - Hefe

Sonnenblumen

ein lockeres freigeschobenes Mischbrot mit Sonnenblumenkernen drin und drauf.

Weizen (70 %) - Roggen(30%) - SB-Kerne - Meersalz - Hefe - Malz

Sojabrot

30% frisch geschrotetes Soja machen es saftig und aromatisch.

Weizen - Roggen - **Soja** - Meersalz - Hefe - Malz

Haferbrot

der Hafer und die milde Säure des Backferments geben Geschmack.

Dinkel - Hafer (30%) - Roggen - Backferment - Meersalz - Malz

Dinkelbrot

Dinkel pur ! Auch im Backferment. Dinkel - Ferment - Meersalz - Malz

Dinkel-Wels

Dinkel 1050/Roggen 1150 - Roggen - Haferflocken - SB-Kerne - Sesam - Leinsaat

Baguette blanc
Ciabata (Oliven)

Weizenmehl 550 - Hefe - Meersalz

durch sehr lange Teigführung **gut gelockert.**

Weizenbrot

Weizenmehl 1050 - (OLIVEN) - Roggen - Olivenöl - Hefe - Meersalz

ein lockeres feines Vollkornbrot, das sich durch einen geringen Anteil Roggen -

Sauerteig gut frisch hält. Weizen 90%- Roggen - Hefe - Meersalz - **Butter** - Malz

Walnuß

grobe Walnuss - Stücke geben Aroma und Farbe.

Weizen- Walnüsse- Roggen - Hefe - Meersalz - **Butter** - Malz

Sesam

mit etwas Salz geröstete Sesamsaat durch und durch.

Weizen - Sesamsaat - Roggen - Hefe - Meersalz - **Butter** - Malz

Zwiebel

frische !! Zwiebeln in Butter angebraten geben ein unvergleichliches Aroma.

Zwiebeln -Weizen - **Butter** - Roggen -Hefe - Meersalz - Malz

Vollkornbaguette

Weizen - Roggen - Hefe - **Buttermilch** - Meersalz - **#**

Frankenlaib

in großen Laiben (1,5kg) gebackenes "Bauernbrot" mit ausgeprägter Kruste.

Weizenmehl 1050 (50%) - Roggen - Dinkel - Meersalz- Hefe - **Quark** - Malz

Korianderlaibchen

ein Viertel vom Frankenlaib mit markanten Gewürzen verfeinert.

siehe Frankenlaib + Koriander - Fenchel - Kümmel

Frischling

ist ein feines klassisches Roggenmischbrot mit typischer "Zeichnung".

Roggenmehl 1150(60%) - Weizenmehl 1050 - Meersalz - Hefe - **Quark** - Malz

Fladenbrot

mit Olivenöl und mediterranen Kräutern verfeinert

Weizenmehl 1050 - Roggen - Olivenöl - **Buttermilch** - Hefe - **Sesam** - Meersalz -
Kräuter - Schwarzkümmel - Hirse -**#**

Rosmarinkringel

pikant und farbenfroh zu sommerlichen Buffets oder winterlichen Suppen.

Weizenmehl 1050 - Roggen - Olivenöl -Tomatenmark - **Buttermilch** - Hefe -

Rosmarin - Pfeffer - Knobli - Meersalz - Hirse -**Butter** - Honig - **Eigelb** - Malz - **#**

Couronne

Weizenmehl 550 - Bärlauch - Käse - Hefe - Salz - **#**

Hell-mut

Mut zu Hell ! Ein Weißbrot im Kasten gebacken, daher toastergängig.

Weizenmehl 1050 - Roggenschrot - **Buttermilch** - Hefe- Meersalz - Hirse - **#**

Dinkel-Baguette

Dinkelmehl 812 - Buttermilch - Hefe- Meersalz - Hirse - **#**

Rosinenbrot

Frühstücksbrot oder als Kuchenersatz, getoastet besonders lecker.

Weizen - Rosinen - Honig - **Butter** - Hefe - Meersalz - Malz

Kürbisbrot

Hokkaido - Kürbisse geben dieser saisonalen Spezialität Farbe und Geschmack!

Weizen (oder 1050er) - Kürbisfleischmus - Honig - Hefe - **Butter - Eigelb** - Meersalz - Malz

BRÖTCHEN & Kleingebäck



Erlkönige

unser helles Schnittbrötchen

Weizenmehl 1050 - Roggen -
Buttermilch - Hefe- Meersalz - Hirse - #

Vollkornbrötchen
Roggenbrötchen

mit **Fünfkorn** oder **Mohnstreu** Weizen- Roggen - Hefe - **Buttermilch** - Meersalz - #
sauerteigbetont Weizenmehl 1050 - Roggenmehl 1050 - Roggen - Hefe -
Buttermilch - Meersalz - #

Dinkelbrötchen

als **Kaisersemmel** Dinkelmehl 812 - **Buttermilch** - Hefe- Meersalz - #

Dinkel-Vollkornbrötchen

Dinkel - Hefe- Meersalz - #

Baguettebrötchen
Dinkel-Möhren
Brötchen & Stange



XL- hell Weizenmehl 550 - Hefe - Meersalz

Dinkel 1050 - Möhren - Dinkel VK - Leinsaat - **Soja** - Sonnenblumenkerne
Kürbiskerne - Malz - Salz

Rosinenbrötchen
Kürbisbrötchen
Zimt-Honig
Butter-Croissant
Käse-Croissant
Schoko- Crossi
Croissant- Blanc
Franz-Brötchen
Laugen-Croissant

Weizen - Rosinen - Honig - **Butter** - Hefe - Meersalz - #

Weizen - Kürbisfleischmus - Kürbiskerne - **Butter** - Honig - Hefe - **Eigelb** - Salz - #

DINKEL- Milch - Butter- Honig- **Eigelb** - Zimt - Weizenkleie - Hefe - Salz - Malz

DINKEL- Milch - Butter - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** -Meersalz - Malz

DINKEL- Milch - Käse - Butter - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** -Meersalz - Malz

DINKEL- Milch - Schokolade - **Butter** - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** -Salz -Malz

Weizenmehl 1050 - **Milch - Butter** - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** -Salz - Malz

Croissant blanc mit Zucker und Zimt

Croissant blanc - Lauge als **Laugen-Segel** mit Mohn und Sesam

KUCHEN & mehr

Mandelkuchen
Mohnkuchen

vom **Blech Mandeln** - **Butter** - Honig - **Sahne** - Weizen - Hefe - Meersalz - Malz
Milch - Mohn - Weizen - **Butter** - Honig - Weizengrieß - Rosinen - **Eier**- Hefe-
Meersalz - Zimt

Pflaumenkuchen
Nußbecken

mit **Streuseln** Pflaumen -Weizen - Honig - **Butter** - Hefe - Meersalz

Eier -Honig - **Butter** - **Dinkelmehl 812** - Mandeln - Haselnüsse - Honigmarzipan -
Weinstein - Schokolade

Apfeltasche

Apfel - Weizen 1050 - **Milch - Butter** - Honig - Honigmarzipan - **Eigelb** - Hefe -
Quark -Meersalz - Malz - Maisstärke Deko: **Mandeln**

Elisen

Haselnußmehl(55%) - **Dinkelmehl 812** - Maisstärke - **Butter** - Honig - **Eigelb** -

Kakao - Weinstein - Walnüsse - Schokolade - **Amaretto** (0,2l/80Stk 45min bei160Grad)
Lebkuchengewürz

Butterstollen

Weizen(oder **DINKEL**) - **Milch - Butter** - Sultaninen - Hasel-**Nüsse** - Aprikosen -
Feigen - Hefe - Honig - Honigmarzipan -Rum - Meersalz - Vanille - Kardamon -
Zitrone

Weihnachtsstollen

Weizenmehl 1050 - **Butter - Milch** - Sultaninen - **Nüsse** - Orangeat - Zitronat -
Hefe - Honig - Honigmarzipan - Rum - Meersalz - Vanille - Kardamon - Zitrone -
Puderzucker

Dinkelkerse

mit Walnuss oder Schokolade,

als Cantuccini oder herzhaft als Viamala und Peccorino-Chili

sind auf den Etiketten deklariert

Originale Panettone Milano

In der Reihenfolge ihrer Verwendung, ohne Berücksichtigung der Mengen
und ohne Doppelnennungen:

Trauben Birnen Äpfel Wasser Weizenmehl Typ 550 Zucker **Butter** Honig
Amaretto Eigelb kandierte Orangen (hausgefertigt) Haselnusskerne, geröstet,
mit Haut, Mandelkerne, mit Haut dunkle Schokolade **Eiweiß** Puderzucker
Olivenöl Hagelzucker

A bis Z der Patisserie

Andaluz

Blätterteig: Weizenmehl Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Salz Zitronensaft Puderzucker
Orangencreme: Orangensirup **Sahne** Maisstärke Agar Agar
Orangenscheiben: kandierte Orange Zucker Wasser Schokolade

Bagdad Café

Mürbteig: Dinkel Typ 613 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein
Füllung: getrocknete Datteln Wasser Honig Walnuss Zitrone

Bretonischer Apfelkuchen

Mürbteig: Dinkelmehl Typ 613 **Butter** Zucker **Eigelb** Wasser
Biskuit: Eier Honig Dinkelmehl Typ 613 **Butter** Weinstein
Apfelkompott: Apfel Zucker Zitronensaft
Haselnussstreusel: Dinkelmehl Typ 613 **Butter** Zucker **Eigelb** **Haselnüsse**

Saisonale Variationen:

Toskanische Pflaume

Ligurische Quitte

Pastel de nana

(mit frischer Ananas)und kandierten Mandeln)

Brioche

ein feines Gebäck aus ei- und fettreichem Hefeteig:
Weizenmehl Typ 550 **Butter** Puderzucker **Eigelb Milch** Hefe Salz
Füllung saisonal z.B. Heidel-, Brom- und Himbeeren, Aprikose, Zucker Agar-Agar
§ in Honig eingelegter Rosmarin

Cappuccino Creme Törtchen

Biskuit: **Ei** Puderzucker Dinkel Typ 613 - **Butter** Weinstein Amaretto (Alkohol ist leider ein hervorragender Aromaträger)
Cappuccino Creme: Espresso e Speciale **Sahne Milch** Zucker Maisstärke Agar Agar
Milchschaum: **Milch** Puderzucker **Eiweiß** Agar Agar
Deko: Espressobohne im Schokomantel dunkle Schokoladenröllchen Kakaobohnen und Pulver

Chocolat-George

Mürbteig: Dinkel Typ 613 **Butter** Puderzucker Wasser **Eigelb** Weinstein
Füllung: **Quark** Amaretto **Eigelb** Maisstärke Schokoladen-Stücke Zucker

Dartois

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Salz Zitronensaft
Füllung: **Milch** Zucker **Haselnussmehl** Maisstärke **Eigelb** Marzipan
Dekoration: Blätterteig **Haselnuss** Puderzucker **Ei**

Esspresso espeziale

Dinkel Walnusskeks Espresso (von Cartucho)
Stärke **Butter** Puderzucker **Eigelb**
Mandeln **Eiweiß** Dinkel 812 Olivenöl
weiße und dunkle Schokolade
Granatapfel

Elsässer Rhabarber

Frühstück

Mürbteig: Dinkel Typ 613 **Butter**
Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein
Vanillecreme: **Milch** Zucker
Eigelb Maisstärke Vanille
Rhabarber: Rhabarber Zucker
Wasser Maisstärke
Deko: geröstete Mandelhobel
Eiweiß Puderzucker Himbeere



Erdbeerkörbchen Aprikosenkörbchen etc.

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Salz Zitrone

Vanillecreme: **Milch** Zucker Maisstärke **Eigelb** Vanille

Frucht: nach Saison Glasur: Wasser Zucker Zitronensaft Agar Agar

Fiao

Brandteig: Dinkel Typ 613 **Butter Ei** Puderzucker Maisstärke Salz

Füllung: **Quark** Zucker **Ei** Maisstärke **Pastis** & frische Minze

Havanna

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Zitronensaft

Füllung: **Eiweiß** geröstetes Mandelmehl Puderzucker Maisstärke

Dekoration: Mandelhobel geröstetes Mandelmehl **Ei** Puderzucker

Hochzeits- und andere besondere Torten auf Nachfrage

Kainzentaler

Blätterteig: Weizenmehl Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Salz

Mohnmasse: **Milch** Zucker Weizengrieß Blaumohn Butter

Crème Patisserie: **Milch** Zucker **Eigelb** Maisstärke Vanille

Dekoration: Puderzucker

Käseküchlein

Mürbteig: Dinkel Typ 613 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein

Füllung: **Quark** Zucker **Ei** Maisstärke Heidelbeeren Zitrone

Kirschkörbchen

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Salz Zitronensaft

Vanillecreme: **Milch** Zucker Maisstärke **Eigelb** Vanille

Sauerkirschfüllung: Sauerkirschen (Dose) Zucker Maisstärke

Dekoration: Puderzucker

Kirschkuchen

Biskuit: siehe Schokotörtchen

Kirschmasse: Sauerkirschen (Dose) Honig Maisstärke

Crème: **Milch** Zucker **Eigelb** Maisstärke Vanille **Sahne** Agar Agar **Haselnussmehl**

Mango oder Granatapfel Tian

Mürbteig Mango **Quark** Zucker Apfelsaft Agar-Agar **Sahne** obenauf Mango oder Granatapfel

Mirleton mit Pampelmusen

Dinkel Typ 613 **Butter Ei** Puderzucker Maisstärke Salz

Quark Orangensirup Pampelmuse (Schale & Filet) Zucker **Eigelb** Maisstärke

Nofretete Königin, nicht nur Frau eines Königs

Mürbteig: Dinkel Typ 613 **Butter** Zucker **Eigelb** Weinstein

Crème: Kiwi **Sahne** Himbeeren Zucker Zitrone Agar Agar

Hülle: Echtes Marzipan weiße Schokolade

karamellierte Pinienkerne

Obsttörtchen

Mürbteigarteleite

Orangencreme: **Milch** Zucker **Eigelb** Maisstärke Orangenschale

Früchte: nach Saison **Haselnuss**

Glasur: Wasser Zucker Zitronensaft Agar Agar

Odeur de Provence

Biskuit: **Ei** Dinkel Typ 613 Puderzucker **Butter** Weinstein Frucht: Brombeere

Crème Brûlée: **Sahne** Puderzucker **Eigelb** Maisstärke **Lavendelblüten** Deko: karamellierter Zucker

Opera

Schokoladenbiskuit: **Ei** Puderzucker - Dinkel Typ 613 Schokolade **Butter** Weinstein

Moccabuttercreme: **Butter** Wasser Zucker Espresso espeziale Maisstärke

Ganache: Schokolade Sahne Orange Schokoladenmantel: Schokolade



Rose pour Louis

Schokoladenbiskuit: **Ei** Puderzucker Dinkel Typ 613 Schokolade **Butter** Weinstein plus Wasser und Amaretto zum leichten tränken

Rosencreme: **Sahne** Puderzucker **Eigelb** Maisstärke echtes Rosenwasser Rosmarinsirup

Dekoration: kandierte Rosenblätter: Rosenblätter Zucker **Eiweiß** echtes Rosenwasser Gummi Arabikum

Schokotörtchen

Biskuit: **Ei** Honig Dinkel Typ 613 **Butter** Weinstein

Schokoladenfüllung: **Milch** Schokolade Zucker Maisstärke Sahne Agar Agar

Überzug und Dekoration: Schokolade weiße Schokolade

Serendipity

Mürbteig: Dinkel Typ 613 **Butter** Zucker **Eigelb** Weinstein

Himbeerfüllung: Himbeeren Puderzucker Chili Agar Agar

Schokoladenüberzug: Schokolade

Dekoration: kandierte Orange



Tartelette au Chocolat

Mürbteigkapsel: Dinkel Typ 613 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein

Ganache: Schokolade **Sahne**

Schokoladenmantel: Schokolade Dekoration: weiße Schokoladenröllchen

Victoria (nach Alain Ducas)

Mürbteig: Dinkel Typ 613 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein

Weißer Schokolade **Sahne** frische Ananas blanchiert

Glasur: Apfelsaft Agar Agar karamellierte Pinienkerne

Zitronentartelette I&II

Teig: Dinkel Typ 613 **Butter** **Ei** Puderzucker Maisstärke Salz

Zitronensahne: **Sahne** Limettensirup Orange Zitrone Zucker **Butter** **Eigelb** Agar Agar

Herzhaftes

Gemüsepizza

Teig: Weizen - Roggen - Hefe- **Buttermilch** - Meersalz - **Butter** - Malz

Belag: Gemüse der Saison - Tomatenmark - **Käse/Ziegenkäse** -

Oliveneröl - **Sahne** - Kräuter - Meersalz - Pfeffer- Honig

Zwiebelkuchen

Teig: Weizenmehl 1050 - **Buttermilch** - Hefe - Meersalz- Hirse

- **Butter** - Honig - **Eigelb** - Malz

Belag: Zwiebeln - **Sahne** - Käse - Roggen - Kräuter - Pfeffer

Quiche

Quicheteig: Dinkel Typ 613 **Butter** **Eier** Salz Weinsteinbackpulver

Gemüse: nach Saison, auch mit Pilzen, Hokkaido oder Ziegenkäse

& Cocktail-Tomaten ... Sauce: **Sahne** **Ei** Salz Pfeffer

Deko: Käse **Pinienkerne Haselnüsse Walnüsse** Datteln roter Pfeffer schwarzer Kümmel je nach Sorte



Cigara Böregi

Blätterteig: Weizen Typ 550 **Butter** **Eigelb** Salz Zironensaft

Füllung: Spinat **Ziegenkäse** **Sahne** **Haselnuß** Salz Pfeffer grobes Salz

Ofen-Rahmkraut-Strudel

Blätterteig Füllung: Sauerkraut **Ziegenfrischkäse** **Sahne** **Butter**

Zwiebel Salz Pfeffer obenauf eine Apfelscheibe und **Butter**zwiebeln

Flammkuchen gibt es nur auf besonderen Veranstaltungen direkt aus dem Holzofen

Teig: Weizenmehl 1050 - Roggen- **Buttermilch** - Hefe- Meersalz - Hirse - #

Belag: **Sahne** - **Quark** - Zwiebeln & Porre - Salz - Pfeffer

und auf Wunsch auch mit **Sau** (Schinken vom Demeter-Hof Schuhmacher aus Emtinghausen)



Wir verkaufen

Unsere Öfen sind nicht mobil
- aber wir!



in BREMEN

- auf dem **Öko Markt**

Dienstag und Freitag ab 12.00 auf dem Ulrichs-Platz

Mittwoch ab 14.00 auf dem Ziegenmarkt

Samstag ab 8.30 in der Mecklenburger Strasse

Freitag ÖkoMarkt Neustadt 15.00 - 18.30

- auf dem **Findorff-Markt**

Dienstag, Donnerstag und Samstag ab 7.30

- auf dem **Lesumer Markt**

jeden Freitag ab 8.00

- auf dem Markt in **Vege sack**

jeden Donnerstag ab 8.00

in ACHIM

Mittwoch und Samstag ab 7.30

in VERDEN

Dienstag und Freitag ab 7.30

in NIENBURG

Samstag ab 7.30

in MARTFELD

Freitag ab 9.00 vor dem "KÖÖP IN"

in BRUCHHAUSEN-VILSEN

Freitag ab 14.30

über **Bio-Bringdienste** & in regionalen Naturkostfachgeschäften

Für einige Brotsorten
bieten wir auch einen **Versand** an.

www.brotladen.steinfofenbackstube.de



www.aus-luzifers-rueche.de

Die Baeckerbande

www.baeckerbande.de

**STEINFOFEN
BACKSTUBE
HOLLEN** GmbH



Hollen 25

27327 Martfeld

fon.042551231

fax.04255691

www.steinfofenbackstube.de