





Unsere aktuellen Verkaufspreise finden Sie auf toellerei.de





Außer Wasser, Meersalz und Hefe stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-013 EU-/nicht-EU-Landwirtschaft

Alle Produkte können Spuren von Soja, Haselund Cashewnüssen enthalten.

Die aktuellste Version dieser Artikelliste finden Sie auf unserer Bestellseite **www.toellerei.de** als Download. Für eine Weiterleitung bedanken wir uns.

Knäckebäcker GmbH Jülicher Straße 313 D-52070 Aachen Fon/Fax +49 241 56529747 Mail kontakt@toellerei.de

SITZ DER GESELLSCHAFT: Aachen REGISTERGERICHT: HRB13111 Aachen GESCHÄFTSFÜHRER: Heinrich Töller



- Zertifizierte Biobäckerei
- Ohne Backmittel
- Ohne Backmischungen
- Nur Natursauerteig
- Keine Gentechnik
- Überwiegend vegane Brotsorten
- Glutenfreie Brote







toellerei.de

SEIT 1899

HANDWERKLICH TRADITIONELL

Wir sind eine 1899 gegründete Aachener Familienbäckerei und Bäckermeister in der vierten Generation.

Unser Brot wird nach traditionellen Verfahren und Rezepturen gebacken. Da wir ausschließlich mit Natursauerteig und lange reifenden Vorteigen arbeiten, benötigen wir keinerlei Backmischungen oder Backmittel. Wir verwenden nur die in unserer Zutatenliste angegebenen Rohstoffe.

Das von uns verarbeitete Getreide und Mehl stammt aus kontrolliert biologischem Anbau und ist frei von Gentechnik und deklarationsfreien Mehlverbesserungsmitteln.

Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Brote vegan. Wir backen auch glutenfreie Brote.

Heinrich Töller Bäckermeister

___ Kastenbrote _____

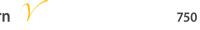
(alle Brote auch geschnitten)

104 Sonnenblumenkernbrot $\sqrt{}$



Weizenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen Zutaten: Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Sonnenblumenkerne, Meersalz

225 Roggenkürbiskern



Eckiges Roggenvollkornbrot mit geringem Weizenanteil und Kürbiskernen, mild gesäuert Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggensauerteig, Kürbiskerne, Meersalz

237 Sauerteigbrot γ



Eckiges Roggenbrot, sehr aromatisch durch hohen Sauerteiganteil Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggensauerteig, Meersalz

240 Vierkornbrot



750 g

Eckiges Weizenbrot mit geringem Roggensauerteiganteil und Saatenmischung Zutaten: Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornsauerteig, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Hirse, Haferflocken, Meersalz

271 Dinkeltoast



500 g

Geschnittenes, leichtes Toastbrot mit Vollkornanteil Zutaten: Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumkernöl, Hefe, Meersalz

275 Mehrkorn-Weizen-Buttertoast

500 g

Geschnittenes, leichtes Toastbrot mit Vollkornanteil, Butter und einer Körnermischung Zutaten: Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornmehl, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Hirse, Butter, Hefe, Meersalz

221 Dinkelkasten



750 g

Eckiges Dinkelbrot mit geringem Roggensauerteiganteil **Zutaten**: Dinkelvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornsauerteig, Meersalz

233 Roggenvielkorn /



Eckiges Roggenvollkornbrot mit geringem Weizenanteil Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggensauerteig, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Hirse, Haferflocken, Salz

248 Cashew-Möhrenbrot



Saftiges Roggen-Weizenvollkornmischbrot, mit Möhrenschnitzeln und Cashewkernen, im Kasten gebacken Zutaten: Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Möhren, Cashewkerne, Hefe, Meersalz

260 Schwarzbrot ganz



1000 q

Saftig, herzhaft, aus grob geschroteten Roggenkörnern, lange bei niedriger Temperatur gebacken Zutaten: Roggenvollkorn, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz

261 Schwarzbrot geschnitten γ



Saftig, herzhaft, aus grob geschroteten Roggenkörnern, lange bei niedriger Temperatur gebacken **Zutaten:** Roggenvollkorn, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz

_____Laibbrote

(alle Brote auch geschnitten)

101 Mehrkornbrot



250 g

Weizenvollkornbrot, leicht gesäuert, mit Saatenmischung Zutaten: Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Hirse, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Meersalz

108 Dinkelroggensaat



750 g

750 g

Dinkelvollkornbrot, mit Roggenanteil und Saatenmischung, sehr mild gesäuert Zutaten: Dinkelvollkorn, Roggenvollkorn, Roggensauerteig, Wasser, Hirse, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Meersalz

116 Quarkhaferbrot

Locker-mild und vollkörnig. Mit Quark und Haferflocken Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Quark, Haferflocken, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

124 Weizenmischbrot



750 g

Kräftig ausgebackenes Weizenvollkornbrot mit Roggensauerteiganteil Zutaten: Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz

_____ Brötchen – halbgebacken _____

(gekühlt 7 Tage haltbar)



250 q

Von uns im Steinofen vorgebacken, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Hirse, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

662 Weizenbrötchen 5 Stück (zum Fertigbacken)

5 Stück (zum Fertigbacken)



250 g

Von uns im Steinofen vorgebacken. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

667 Dinkelbrötchen γ 4 Stück (zum Fertigbacken)



200 g

Von uns im Steinofen vorgebacken, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

668 Ciabattabrötchen 5 Stück (zum Fertigbacken)

250 g

250 a

250 g

Leicht und grobporig, ohne Vollkornanteil, von uns im Steinofen vorgebacken, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Olivenöl, Hefe, Meersalz

_____ Baguettes – halbgebacken _____

(gekühlt 7 Tage haltbar)

881 Baquette mit Vollkornanteil (zum Fertigbacken)

Locker, mit hohem Vollkornanteil, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

883 Mehrkornbaguette (zum Fertigbacken)



Locker, mit hohem Vollkornanteil und Körnermischung, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Hirse, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

884 Dinkelbaguette (zum Fertigbacken)



250 a

Von uns im Steinofen vorgebacken, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

Baguette // (zum Fertigbacken)

250 g

Leicht und grobporig, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumkernöl, Hefe, Meersalz

Ciabattinis γ 300 g 3 Stück (zum Fertigbacken)

Leicht und grobporig, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Olivenöl, Hefe, Meersalz

_____ Süß und locker _____

442 Mufti γ



Aus Kokosflocken und vielen leckeren Zutaten hergestellt Zutaten: Kokosflocken, Agavendicksaft, Haselnüsse, Cashewkerne, Sultaninen, Wasser, Dinkelvollkorn, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Meersalz

455 Butter-Vollkorn-Croissants

200 g

200 q

500 g

2 Stück

Leicht süß und blättrig-locker, nur mit bester Butter hergestellt Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Butter, Honig, Hefe, Meersalz

444 Süße Dinkelmäuse 4 Stück (zum Fertigbacken)

Süß und locker, nur mit Honig gesüßt, von uns im Steinofen vorgebacken, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Butter, Hefe, Meersalz

443 Dinkelrosinenbrötchen 4 Stück (zum Fertigbacken)

Süß und locker, nur mit Honig gesüßt, mit saftigen Rosinen, von uns im Steinofen vorgebacken, nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Rosinen, Butter, Hefe, Meersalz

447 Dinkel-Mandelstuten (Kasten)

Süß und locker, nur mit Honig gesüßt, innen und außen mit gerösteten Mandelstiften Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Mandeln, Butter, Hefe, Meersalz

449 Dinkel-Rosinenstuten (Kasten)

Süß und locker, nur mit Honia gesüßt, mit saftigen Rosinen **Zutaten:** Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Rosinen, Butter, Hefe, Meersalz

_____ Glutenfreie Brote ___

701 Glutenfreies Toastbrot



Geschnittenes Toastbrot, milder Geschmack Zutaten: Maismehl, Reismehl, glutenfreies Hafervollkornmehl, Wasser, Agavendicksaft, Hefe, Guarkernmehl, Sonnenblumenöl, Meersalz

702 Glutenfreies Reisbrot



Geschnittenes herzhaftes Graubrot mit einem Sauerteig aus Reismehl Zutaten: Reismehl, glutenfreies Hafervollkornmehl, Maismehl, Wasser, Hefe, Guarkernmehl, Sonnenblumenöl, Meersalz

703 Glutenfreies Schwarzbrot



500 a

Geschnittenes herzhaftes grobes Vollkornbrot mit vielen saftigen ganzen Körnern Zutaten: Buchweizen, glutenfreier Hafer, Reis, Wasser, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Hirse, Meersalz

Unser glutenfreies Sortiment wird ständig erweitert. Neue Artikel finden Sie auf toellerei.de

100 g