

---

# NEUES VOM PHEINSTEN KOMMT WIE BESTELT.

---



## **BIO NATUR CIABATTA // Eur 3,90**

600gr // milder Sauerteiggeschmack, unglaublich saftig, große Porung, resche Kruste // hoher Anteil an Natur-Roggenvollkorn-Sauerteig, Weizenmehle, Weizen- und Roggenvollkornmehle, Natur-Weizenvorteig, Wasser, Hefe, Meersalz

## **BIO HASELNUSS-MARILLEN CIABATTA // Eur 2,90**

200gr // einzigartiger Geschmack mit ganzen Haselnüssen und getrockneten Marillen, ideal als Käsebegleiter // Weizenmehle, Weizen- und Roggenvollkornmehle, Haselnüsse, Marillen, Roggenvollkorn-Sauerteig, Natur-Weizenvorteig, Wasser, Hefe, Meersalz, Honig, Sesamkörner

## **BIO OLIVEN-TOMATEN CIABATTA // Eur 2,90**

200gr // fantastischer Geschmack dank saftiger Oliven, leicht süßlichen Cherry-Tomaten und einer Prise Rosmarin // Weizenmehle, Weizen- und Roggenvollkornmehle, ganze schwarze Kalamata-Oliven von Mani, halbgetrocknete Cherry-Tomaten aus Sizilien, Roggenvollkorn-Sauerteig, Natur-Weizenvorteig, Wasser, Meersalz, Hefe, Rosmarin

## **BIO ALTWIENER HAUSBROT // Eur 5,20**

1kg Laib // mild und saftig im Geschmack mit leichter Kümmelnote // Weizenmehle, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkorn-Sauerteig, Schwarzzroggenmehl, Weizenkeime, Wasser, Meersalz, ganze Gewürze

**Wussten Sie schon**, dass sämtliche Brote von Joseph doppelt gebacken sind? Denn nur so werden eine unvergleichliche Kruste und eine außergewöhnlich lange Frische garantiert!



**JOSEPH**  
BROT VOM PHEINSTEN

## Das alles können Sie hier vom Pheinsten bestellen:

[adamah.abo-kiste.com](http://adamah.abo-kiste.com) // [biohof@adamah.at](mailto:biohof@adamah.at) // Tel. 02248/2224-0

### **BIO JOSEPH BROT** // Eur 5,50

1kg Laib // milder, ausgewogener Geschmack, innen flaumig, außergewöhnlich knusprige Rinde, 48 Stunden Teigruhe, bleibt äußerst lange frisch // Weizenmehle, Natur-Roggenvollkorn-Sauerteig, Natur-Weizenvorteig, Wasser, Meersalz, Hefe // geeignet bei Laktose-Intoleranz

### **BIO URLAIB** // Eur 5,30

1kg Laib // kräftiges, würziges Vollkornbrot, starke Kruste // Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehle, Natur-Roggenvollkornsauerteig, Weizenkeime, Wasser, Meersalz, Naturhefe, ganze Gewürze // geeignet bei Laktose-Intoleranz

### **BIO ROGGEN HONIG LAVENDEL BROT** // Eur 4,80

800gr Wecken // Naturroggen-Krustenbrot, durch Honig natürlich mild im Geschmack, mit unvergleichlicher Lavendel-Note // Schwarzzroggenvollkorn-, Roggen- und Weizenmehle, Natur-Roggenvollkornsauerteig, Waldviertler Honig, Waldviertler Lavendelblüten, Wasser, Meersalz, Wildhefe // geeignet bei Laktose-Intoleranz

### **BIO WALNUSS LAIB** // Eur 6,90

800gr Laib // großporiges Nussbrot, mit feinem Natursauerteig-Geschmack, flaumig leicht // Weizenmehle, Schwarzzroggenmehl, Natur-Roggenvollkornsauerteig, Natur-Weizenvorteig, ganze Walnüsse, Wasser, Meersalz, Hefe

### **BIO TOPFENKRANZKUCHEN** // Eur 7,70

700gr // ein Traum aus Vanille, Topfen und einem Schuss Rum, bleibt äußerst lange frisch // Weizenmehle, Freilandeier vom Bauernhof, Bauerntopfen, Vollmilch, Rosinen, Butter, Hefe, Vanilleschoten, Rübenzucker, Meersalz

### **BIO WALDVIERTLER GRAUMOHNSTRUDEL** // Eur 7,30

500gr // handgefertigter Strudel, noch intensiverer Mohngeschmack, bleibt lange saftig // Weizenmehle, Waldviertler Graumohn, Freilandeier vom Bauernhof, Vollmilch, Bauerntopfen, Joghurt, Butter, Rübenzucker, Hefe, Meersalz

### **BIO NUSSSTRUDEL** // Eur 7,30

500gr // mit einem Nussanteil von 45% unglaublich geschmacksintensiv, leichte Rum- und Zimt-Note // Weizenmehle, geriebene Nüsse, Freilandeier vom Bauernhof, Vollmilch, Joghurt, Butter, Rübenzucker, Hefe, Rum, Zimt, Meersalz

### **LEINENBROTSACK** // Eur 17,90

Hier drinnen bleibt Brot und Gebäck von Joseph noch länger frisch //  
Abmessungen: ca. 41cm breit, 50cm hoch

### Joseph Brot gibt's auch auf diesen Bio Kistl Märkten in Wien:

**Freitag:** Bio-Markt im WUK & Bio-Lerchenfeldermarkt

**Samstag:** Bio-Servitenmarkt

 [facebook.com/josephbrot](https://facebook.com/josephbrot)

