



Backwarenprogramm



Nibelungenstraße 14
42369 Wuppertal-Ronsdorf
Telefon 02 02 - 46 44 45
www.backstube-fischer.de

**Backstube
Fischer**



... individuell und ursprünglich

Brötchen

Der Name „Backstube Fischer“ steht für eine handwerkliche Traditionsbäckerei in Wuppertal-Ronsdorf. Geschmackserlebnisse werden sowohl aus BIO-Vollkorngetreide als auch aus klassischem Getreide für Sie täglich frisch in Handarbeit hergestellt. Als vergleichsweise kleines Familienunternehmen steht nach der Qualität der Backwaren die persönliche Kundenbindung an erster Stelle.



Brötchen

Knacki - auf dem Stein gebacken, mit rustikaler, dunkler Kruste
Softi - hell, weich, aus d. Heißluftofen
Aufback - halbgebacken



Mohnbrötchen

Weizenbrötchen mit Mohn

Sesambrötchen

Weizenbrötchen mit Sesam



Dinkelbrötchen

Dinkelmehl mit Leinsamen, Soja, Sonnenblumenkernen und Sesam



Schwarzbrotbrötchen

Vollkornroggenbrötchen mit Sonnenblumenkernen



Joghurtbrötchen*

100% Dinkelmehl mit Maiskeimen und Haferflocken - mild-säuerlicher Geschmack durch Joghurt



Käsebrötchen

Weizenbrötchen mit schmackhaftem Goudakäse überbacken
Käse-Zwiebel-Speckbrötchen mit Roggenmehl



Milchbrötchen*

Weizenteig mit Milch
- ideal zum Aufbacken -
ohne Körner oder mit Sesam



Partybrötchen*

aus Weizen- oder Roggenmehl mit und ohne Körner



Kraftkornbrötchen

Weizenmischteig mit Hafer, Roggen, Gerste, Leinsaat und Sonnenblumenkernen



Weizenkornbrötchen

leichter Weizenteig mit Roggen-Malzflocken, Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sesam und Hirse



Kürbiskernbrötchen

knackiges Weizenmischbrötchen mit Leinsaat, Sesam und Kürbiskernen - mit Käse überbacken



Sonnenblumenkernbrötchen

Mischteigbrötchen mit Sonnenblumenkernen



Röggelchen

Mischteigbrötchen in runder und spitzer Form

BIO-Brote und BIO-Brötchen

In den **BIO-Backwaren** der Backstube Fischer wird ausschließlich Vollkornmehl aus kontrolliert biologischem Anbau verbacken. Vollkornmehl zeichnet sich dadurch aus, dass alle Bestandteile eines Kornes mit allen wichtigen und gesunden Nährstoffen vermahlen wurden:

- die Oberhaut mit sämtlichen Ballaststoffen,
- die Samen- und Fruchtschale mit ihren Vitaminen und Mineralstoffen,
- der Mehlkörper, der Stärke und Eiweiß enthält
- und der Keimling, welcher Fett- und Eiweißträger ist.

BIO-Backwaren werden mit Meersalz gewürzt. Alle Zutaten sind natürlich aus biologischem Anbau.



BIO-Brötchen

BIO-Vollkornweizen wahlweise ohne Belag, mit Mohn, mit Sesam oder mit Sonnenblumenkernen



BIO-Croissant*

aus BIO-Vollkornweizen ohne Butter und Ei - mit BIO-Margarine und Honig



1.250 g

BIO-Familybrot

Mischbrot aus fein gemahlenem BIO-Vollkornmehl mit Leinsaat, Sesam, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen



750 g

BIO-Vierkornbrot*

BIO-Vollkorn-Mischbrot mit Hafer-, Gerste-, Weizen- und Roggenflocken



750 g

BIO-Mischbrot mit Körnern*

fein gemahlenes BIO-Vollkornmehl, entweder mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Leinsaat oder angekeimten Sojabohnen



750 g

BIO-Laible*

Mischbrot aus BIO-Vollkornteig mit Leinsaat, Sesam, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen



1.000 g

BIO-Mischbrot

Mischbrot aus BIO-Vollkornteig, Apfelfasern und Hefe



750 g

BIO-Dinkelbrot

BIO-Vollkorndinkelmehl mit Kamutmehl, Apfelfasern und Hefe



1.000 g

BIO-Rogggenbrot

BIO-Vollkorn-Rogggenmischbrot mit Meersalz. Auf Wunsch auch aus 100%-Rogggenmehl.



per 1.000 g

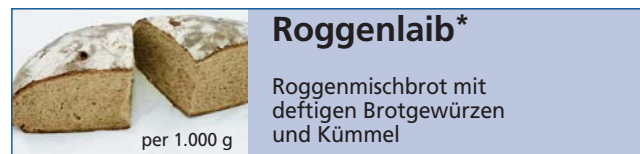
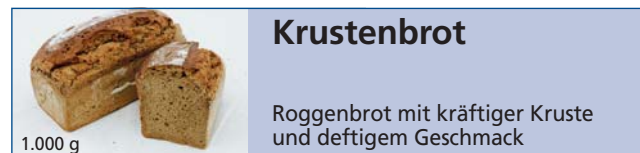
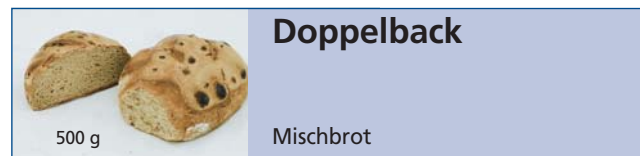
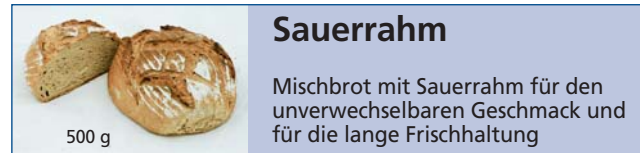
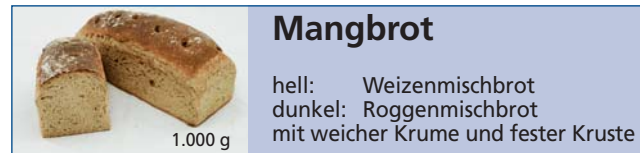
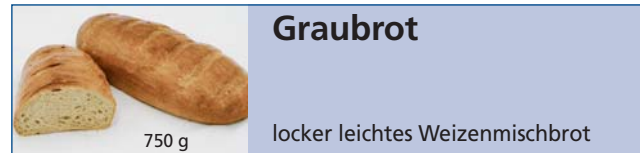
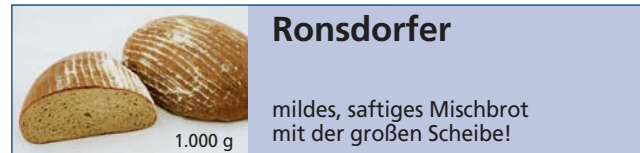
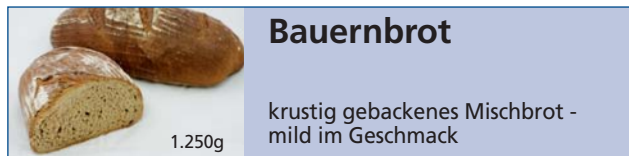
BIO-5-Felderbrot*

Rogggen-Dinkel-Grobschrotbrot mit Leinsaat, Sesam, Kürbiskernen

Brote ohne Körner

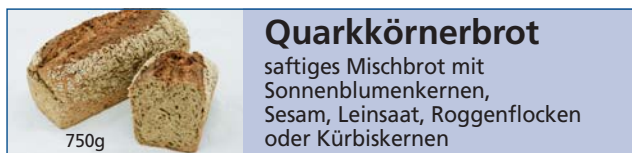
Fischers Brote zeichnen sich durch einen unverwechselbaren Geschmack aus. Das umfangreiche Brotsortiment wird wie zu Großvaters Zeiten aus selbstgezogenem 3-Stufen-Natursauerteig, Meersalz und streng kontrolliertem Getreide produziert und von Hand gewirkt. Um die bekannte tägliche Qualität und einen vollmundigen Geschmack zu erhalten, wird den Teigen vor dem Backen eine lange Teigruhe gönnnt.

Die mit * gekennzeichneten Artikel führen wir nicht täglich in unserem Standardsortiment! Bitte bestellen Sie diese Artikel vor, damit wir diese auch an Ihrem Wunschtermin frisch herstellen können!



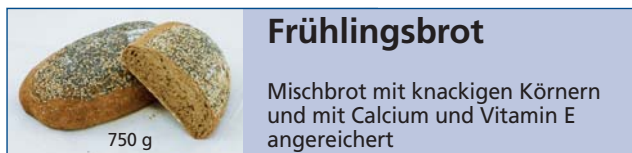
Brote mit Körnern/ Weizenbrote

Kommen Sie einfach vorbei und überzeugen Sie sich von dem einzigartigen Geschmack des vielfältigen Brot-, Brötchen-, Teilchen-, und Kuchensortiments!



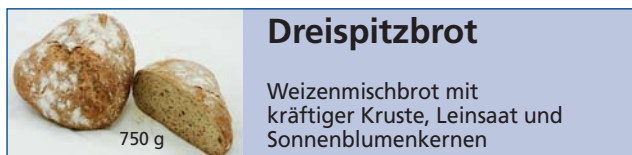
Quarkkörnerbrot

saftiges Mischbrot mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsaat, Roggenflocken oder Kürbiskernen



Frühlingsbrot

Mischbrot mit knackigen Körnern und mit Calcium und Vitamin E angereichert



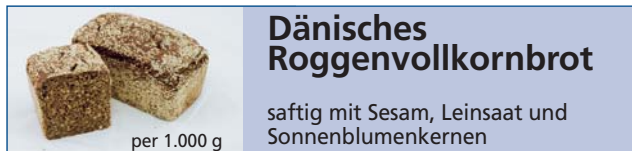
Dreispißbrot

Weizenmischbrot mit kräftiger Kruste, Leinsaat und Sonnenblumenkernen



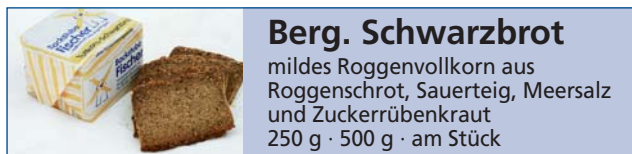
Dreikorn

Roggenmischbrot mit Leinsaat, Sesam und Roggenschrot



Dänisches Roggenvollkornbrot

saftig mit Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen



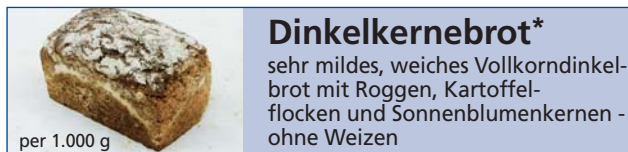
Berg. Schwarzbrot

mildes Roggenvollkorn aus Roggenschrot, Sauerteig, Meersalz und Zuckerrübenkraut



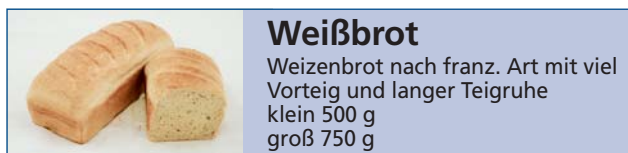
Sonnenblumschwarzbrot

mildes Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, aber kräftiger Kruste
250 g · 500 g · am Stück



Dinkelkernebrod*

sehr mildes, weiches Vollkorndinkelbrot mit Roggen, Kartoffelflocken und Sonnenblumenkernen - ohne Weizen



Weißbrot

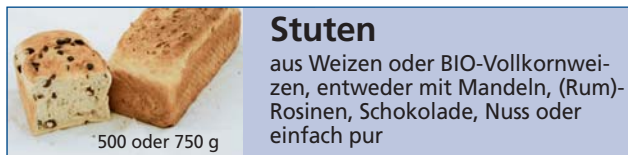
Weizenbrot nach franz. Art mit viel Vorteig und langer Teigruhe
klein 500 g
groß 750 g



Toast - Butter

locker leichtes Weizentost

Toast - Vollkorn - BIO
wahlweise Vollkornweizen



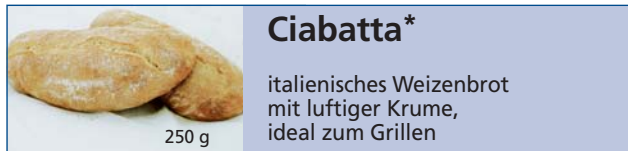
Stuten

aus Weizen oder BIO-Vollkornweizen, entweder mit Mandeln, (Rum)-Rosinen, Schokolade, Nuss oder einfach pur



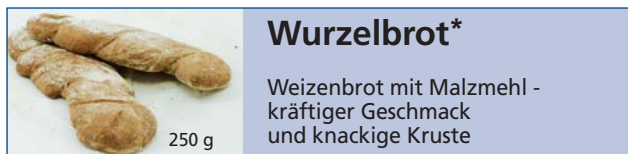
Knüppelbrot

Stangenbrot aus Weizen- oder Roggenmischteig, wahlweise mit Zwiebeln, Speck, Walnüssen, Käse oder Körnern



Ciabatta*

italienisches Weizenbrot mit luftiger Krume, ideal zum Grillen



Wurzelbrot*

Weizenbrot mit Malzmehl - kräftiger Geschmack und knackige Kruste

Verkaufswagen

Der Verkaufswagen der Backstube Fischer bietet auf der regelmäßigen Verkaufstour belegte Brötchen, Kuchen, Snacks, Teilchen, Brot und Brötchen sowie kalte Getränke an. Die Verkaufsstationen können Sie auf der Internetseite www.backstube-fischer.de einsehen.

Nehmen Sie unter **02 02 - 46 44 45** oder über info@backstube-fischer.de Kontakt auf, wenn das Verkaufsmobil auch bei Ihnen Halt machen soll! Vorbestellungen für die bestehende Tour werden gerne telefonisch oder per Mail in Empfang genommen!

Lieferservice

Die Backstube Fischer versteht sich als kundenorientiertes Dienstleistungsunternehmen! Daher sind dem Service kaum Grenzen gesetzt! Rufen Sie einfach unter der bekannten Nummer an und teilen Sie Ihre Vorschläge mit! Herr Fischer wird mit Ihnen an der Realisierung Ihrer Wünsche arbeiten!

- Kantinen, Krankenhäuser, Altenheime, Kioske usw. werden gerne mit größeren Mengen Backwaren zu einem fairen Preis beliefert. Auch bei großen Bestellmengen gelten stets die hohen Qualitätsansprüche, die im Ladenverkauf gefordert werden.
- Haben Sie ein Meeting, eine Feier oder ähnliche Veranstaltung?
Die Backstube Fischer versorgt, beziehungsweise beliefert Sie gerne. Von belegten Brötchen über Snacktaschen, Kuchen und Teilchen bis hin zu Fleischwaren wird alles zuverlässig, pünktlich und auf Wunsch sogar heiß für Sie bereitgestellt.
- Wenn Sie als Privatkunde keine Möglichkeit haben das Ladengeschäft zu besuchen, melden Sie sich unter **02 02 - 46 44 45** bei uns – es wird sicherlich eine für beide Seiten zufriedenstellende Lösung gefunden.

