



BAERGLERART BIO-JÄGER BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 7,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: ROGGENMEHL IP-SUISSE, Schwander Grander Wasser,
ROGGENSAUERTEIG (D/A), Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Kristall
Natursalz, Frischbackhefe, Fenchelsamen



BAERGLERART BIO-HIRTEN BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 7,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: ROGGENMEHL IP-SUISSE, Schwander Grander Wasser,
ROGGENSAUERTEIG (D/A), Kristall Natursalz, Frischbackhefe,
Fenchelsamen





BAERGLERART BIO-BÄRGLER BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 7,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: Buchweizen (D/A), URDINKELMEHL IP-SUISSE, Schwander Grander Wasser, BAUMNUSSKERNE, ROGGENSAUERTEIG (D/A) (Anstellgut, Wasser), Kristall Natursalz (unbehandelt), Frischbackhefe, Sonnenblumenöl



WEISSBROT

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	250 gr	lang	3,00 CHF
	500 gr	lang	4,30 CHF
	500 gr	Kastenform	4,40 CHF
	1'000 gr	lang	5,80 CHF
	1'000 gr	Kastenform	5,90 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





VOLLKORNBROT MIT GEKEIMTEM WEIZEN

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: WEIZEN-Vollkornmehl (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze),



URDINKEL PAINROLLE RUSTIC

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,60 CHF
	200 gr	3,60 CHF
	400 gr	5,40 CHF

Preis: ab 2,60 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





URDINKEL PAINROLLE

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,60 CHF
	200 gr	3,60 CHF
	400 gr	5,40 CHF

Preis: ab 2,60 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



URDINKEL DELIKATESS BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,80 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
URDINKEL Sauerteig, SONNENBLUMENKERNE, URDINKEL, Kristall
Natursalz (ohne Zusätze), Frischbackhefe, Roggenmalz





URDINKEL-BUTTERZOPF

Artikelnummer: N / A

Preis: 6,90 CHF

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Produktionstage

Samstag, Sonntag

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, Frischeier Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz



URDINKELBROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,40 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander), Brühstück URDINKEL, Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





SAUERTEIGBROT

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	500 gr	5,30 CHF
	1'000 gr	7,10 CHF

Preis: ab 5,30 CHF

Produktionstage

Dienstag, Donnerstag, Samstag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP SUISSE), Schwander Wasser (Grander), Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



ST. GALLERBROT RUCH

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	250 gr	3,00 CHF
	500 gr	4,30 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser , Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





RUCHBROT

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	250 gr	lang	3,00 CHF
	500 gr	lang	4,30 CHF
	500 gr	Kastenform	4,40 CHF
	1'000 gr	lang	5,80 CHF
	1'000 gr	Kastenform	5,90 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne
Zusätze)





ROSINENWEGGEN

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	350 gr	5,90 CHF
	500 gr	7,90 CHF

Preis: ab 5,90 CHF

Bestellschluss

Samstag, Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Rosinen, Frischbackhefe, MILCH, Frischeier Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Flüssigmalz



PARISSETTE - 330 GR

Artikelnummer: N / A

Preis: 4,70 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Wertags)

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), GERSTENMALZ





PAINROLLE RUSTIC

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,30 CHF
	200 gr	3,20 CHF
	400 gr	5,10 CHF

Preis: ab 2,30 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Frischbackhefe, Roggenmalz,
Chörnlimischung



PAINROLLE

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,30 CHF
	200 gr	3,20 CHF
	400 gr	5,10 CHF

Preis: ab 2,30 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Frischbackhefe, Roggenmalz





PARAMEDI-BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: Mehl (WEIZEN, ROGGEN, DINKEL),
Wasser, Sonnenblumenkerne, HAFERGRÜTZE, HAFERKLEIE, Leinsamen,
SESAMSAMEN, SOJASCHROT, getoastet, WEIZENGLUTEN, Frischhefe,
Meersalz, GERSTENMALZMEHL geröstet



OBWALDNER-BROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)
Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZEN- URDINKELMEHL (IP SUISSE), Schwander Wasser
(Grander), Frischbackhefe, BUTTER, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





MAISBROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss
Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)
Montag, Mittwoch

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), MAISMEHL, Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Ei, Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggemalz



CIABATTA DUNKEL IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggemalz





CIABATTA HELL IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Produktionstage

Bestellschluss

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne
Zusätze),



CHÖRNLI BROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)
Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZEN- ROGGEN- URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander
Grander Wasser , Sauerteighebel (Vorteig), CHÖRNLIIMISCHUNG,
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggenmalz





BUUREBROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Wertags)

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

Deklaration: WEIZEN- ROGGEN- URDINKELMEHL (IP SUISSE), Schwander Wasser (Grander), Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, MAGERMILCH, Weizenkeime IPS, Pflanzenfett, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



BUTTERZOPF IPS

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	500 gr	Knopf	7,90 CHF
	350 gr	lang	5,90 CHF
	500 gr	lang	7,90 CHF
	700 gr	lang	9,90 CHF

Preis: ab 5,90 CHF

Produktionstage

Freitag, Samstag, Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, FRISCHEIER Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz





BUTTERTOAST IPS

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	200 gr	lang	3,30 CHF
	500 gr	lang	5,70 CHF
	500 gr	Kastenform	5,70 CHF

Preis: ab 3,30 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, FRISCHEIER Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz



TSCHIFELER BROT IPS

Artikelnummer: 80

Erstmals seit Jahrzehnten gibt es wieder Brot aus Obwaldner Weizen zu geniessen.

- Auf dem Alpnachstader Bauernhof „Gütigen“ durch Simon Odermattpestizidfrei gepflanzt und geerntet.
- Durch Franz Suter und Tobias Burch in der Pfisternmühle Alpnach zu feinem Mehl veredelt.
- Aus naturbelassenen Rohstoffen bei Beck Berwert und seinem Team in ein schmackhaftes, energiereiches Brot gebacken.

Das Obwaldner Mehl erhalten Sie an folgenden Verkaufstellen:

[Hof Gütigen, Alpnachstad](#)

[Pfisternmühle, Alpnach](#)



Beck Berwert, Sarnen/Stalden/Wilen,
und weiter in folgende ausgewählten Geschäften:

- - Spar Lindenhof, Sarnen
- - Spar Kerns, Kerns
- - Bio Familia, Sachseln,
- - Denner Sachseln, Sachseln,
- - Volg Lungern, Lungern,
- - Culinarium Alpinum, Stans

Preis: 5,80 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: Obwaldner WEIZENMEHL, Schwander Wasser (Grander)
URDINKEL Sauerteighebel, Obwaldner WEIZENSCHROT, Frischbackhefe,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



SCHWANDERBROT IPS

Artikelnummer: N / A

Erstmals ausgetüftelt von seinem Vater vor 40 Jahren, erfreut es noch heute – in leicht abgewandelter Form – Gross wie Klein. Wir sprechen hier natürlich von unserem Schwanderbrot.

Die Eigenkreation besteht aus Roggen-, Weizen- und UrDinkelmehl, enthält aber auch ein Stück Sauerteig. Weiter wird Bio-Magermilch und – für den optimalen Säure-Basen-Gehalt – auch ein Gerstenbrühstück mitverarbeitet. Die Stockgare von mindestens einer Stunde wird akribisch genau eingehalten.

So entsteht am Ende ein gesundes und energiereiches Brot, das mit grosser Kruste und wuchtigem Geschmack zu jedem Gericht passt.

Nicht vergessen: Schwanderbrot macht d'Bagge rot!

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
16	200 gr	lang	3,00 CHF
15	400 gr	lang	4,30 CHF
15.1	400 gr	Kastenform	4,40 CHF



Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
10	800 gr	lang	5,80 CHF
11.5	800 gr	Kastenform	5,90 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZEN- ROGGEN- URDINKELMEHL (IP SUISSE),
Schwander Wasser (Grander), Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe,
MAGERMILCH, Weizenkeime IPS, Pflanzenfett, Kristall Natursalz (ohne
Zusätze)



URDINKEL-BUTTERZOPF

Artikelnummer: N / A

Preis: 6,90 CHF

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Produktionstage

Samstag, Sonntag

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, Frischeier Barmettler Stalden,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz





ROSINENWEGGEN

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	350 gr	5,90 CHF
	500 gr	7,90 CHF

Preis: ab 5,90 CHF

Produktionstage

Samstag, Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Rosinen, Frischbackhefe, MILCH, Frischeier Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Flüssigmalz



BUTTERZOPF IPS

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	500 gr	Knopf	7,90 CHF
	350 gr	lang	5,90 CHF
	500 gr	lang	7,90 CHF
	700 gr	lang	9,90 CHF

Preis: ab 5,90 CHF

Produktionstage

Freitag, Samstag, Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, FRISCHEIER Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz





BAERGLERART BIO-JÄGER BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 7,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: ROGGENMEHL IP-SUISSE, Schwander Grander Wasser,
ROGGENSAUERTEIG (D/A), Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Kristall
Natursalz, Frischbackhefe, Fenchelsamen



BAERGLERART BIO-HIRTEN BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 7,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: ROGGENMEHL IP-SUISSE, Schwander Grander Wasser,
ROGGENSAUERTEIG (D/A), Kristall Natursalz, Frischbackhefe,
Fenchelsamen





BAERGLERART BIO-BÄRGLER BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 7,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: Buchweizen (D/A), URDINKELMEHL IP-SUISSE, Schwander
Grander Wasser, BAUMNUSSKERNE, ROGGENSAUERTEIG (D/A)
(Anstellgut, Wasser), Kristall Natursalz (unbehandelt), Frischbackhefe,
Sonnenblumenöl



VOLLKORNBROT MIT GEKEIMTEM WEIZEN

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: WEIZEN-Vollkornmehl (IP Suisse), Schwander Grander
Wasser, Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze),





URDINKEL DELIKATESS BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,80 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
URDINKEL Sauerteig, SONNENBLUMENKERNE, URDINKEL, Kristall
Natursalz (ohne Zusätze), Frischbackhefe, Roggenmalz



SAUERTEIGBROT

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	500 gr	5,30 CHF
	1'000 gr	7,10 CHF

Preis: ab 5,30 CHF

Produktionstage

Dienstag, Donnerstag, Samstag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP SUISSE), Schwander Wasser (Grander),
Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne
Zusätze)





PARAMEDI-BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: Mehl (WEIZEN, ROGGEN, DINKEL),
Wasser, Sonnenblumenkerne, HAFERGRÜTZE, HAFERKLEIE, Leinsamen,
SESAMSAMEN, SOJASCHROT, getoastet, WEIZENGLUTEN, Frischhefe,
Meersalz, GERSTENMALZMEHL geröstet



OBWALDNER-BROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)
Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZEN- URDINKELMEHL (IP SUISSE), Schwander Wasser
(Grander), Frischbackhefe, BUTTER, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





TSCHIFELER BROT IPS

Artikelnummer: 80

Erstmals seit Jahrzehnten gibt es wieder Brot aus Obwaldner Weizen zu geniessen.

- - Auf dem Alpnachstader Bauernhof „Gütigen“ durch Simon Odermattpestizidfrei gepflanzt und geerntet.
- - Durch Franz Suter und Tobias Burch in der Pfisternmühle Alpnach zu feinem Mehl veredelt.
- - Aus naturbelassenen Rohstoffen bei Beck Berwert und seinem Team in ein schmackhaftes, energiereiches Brot gebacken.

Das Obwaldner Mehl erhalten Sie an folgenden Verkaufstellen:

[Hof Gütigen, Alpnachstad](#)

[Pfisternmühle, Alpnach](#)

Beck Berwert, Sarnen/Stalden/Wilen,

und weiter in folgende ausgewählten Geschäften:

- - Spar Lindenhof, Sarnen
- - Spar Kerns, Kerns
- - Bio Familia, Sachseln,
- - Denner Sachseln, Sachseln,
- - Volg Lungern, Lungern,
- - Culinarium Alpinum, Stans

Preis: 5,80 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: Obwaldner WEIZENMEHL, Schwander Wasser (Grander)
URDINKEL Sauerteighebel, Obwaldner WEIZENSCHROT, Frischbackhefe,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





SCHWANDERBROT IPS

Artikelnummer: N / A

Erstmals ausgetüftelt von seinem Vater vor 40 Jahren, erfreut es noch heute – in leicht abgewandelter Form – Gross wie Klein. Wir sprechen hier natürlich von unserem Schwanderbrot.

Die Eigenkreation besteht aus Roggen-, Weizen- und UrDinkelmehl, enthält aber auch ein Stück Sauerteig. Weiter wird Bio-Magermilch und – für den optimalen Säure-Basen-Gehalt – auch ein Gerstenbrühstück mitverarbeitet. Die Stockgare von mindestens einer Stunde wird akribisch genau eingehalten.

So entsteht am Ende ein gesundes und energiereiches Brot, das mit grosser Kruste und wuchtigem Geschmack zu jedem Gericht passt.

Nicht vergessen: Schwanderbrot macht d'Bagge rot!

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
16	200 gr	lang	3,00 CHF
15	400 gr	lang	4,30 CHF
15.1	400 gr	Kastenform	4,40 CHF
10	800 gr	lang	5,80 CHF
11.5	800 gr	Kastenform	5,90 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZEN- ROGGEN- URDINKELMEHL (IP SUISSE),
Schwander Wasser (Grander), Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe,
MAGERMILCH, Weizenkeime IPS, Pflanzenfett, Kristall Natursalz (ohne
Zusätze)





WEISSBROT

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	250 gr	lang	3,00 CHF
	500 gr	lang	4,30 CHF
	500 gr	Kastenform	4,40 CHF
	1'000 gr	lang	5,80 CHF
	1'000 gr	Kastenform	5,90 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne
Zusätze)





ST. GALLERBROT RUCH

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	250 gr	3,00 CHF
	500 gr	4,30 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



RUCHBROT

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	250 gr	lang	3,00 CHF
	500 gr	lang	4,30 CHF
	500 gr	Kastenform	4,40 CHF
	1'000 gr	lang	5,80 CHF
	1'000 gr	Kastenform	5,90 CHF

Preis: ab 3,00 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)



Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



URDINKEL PAINROLLE RUSTIC

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,60 CHF
	200 gr	3,60 CHF
	400 gr	5,40 CHF

Preis: ab 2,60 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





URDINKEL PAINROLLE

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,60 CHF
	200 gr	3,60 CHF
	400 gr	5,40 CHF

Preis: ab 2,60 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



PAINROLLE RUSTIC

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,30 CHF
	200 gr	3,20 CHF
	400 gr	5,10 CHF

Preis: ab 2,30 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Frischbackhefe, Roggenmalz,
Chörnlimischung





PAINROLLE

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,30 CHF
	200 gr	3,20 CHF
	400 gr	5,10 CHF

Preis: ab 2,30 CHF
Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Frischbackhefe, Roggenmalz



URDINKEL PAINROLLE RUSTIC

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,60 CHF
	200 gr	3,60 CHF
	400 gr	5,40 CHF

Preis: ab 2,60 CHF
Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag



Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



URDINKEL PAINROLLE

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	100 gr	2,60 CHF
	200 gr	3,60 CHF
	400 gr	5,40 CHF

Preis: ab 2,60 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)





URDINKEL DELIKATESS BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,80 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
URDINKEL Sauerteig, SONNENBLUMENKERNE, URDINKEL, Kristall
Natursalz (ohne Zusätze), Frischbackhefe, Roggenmalz



URDINKEL-BUTTERZOPF

Artikelnummer: N / A

Preis: 6,90 CHF

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)
Samstag, Sonntag

Produktionstage

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, Frischeier Barmettler Stalden,
Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz





URDINKELBROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,40 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

Deklaration: URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander Wasser (Grander),
Brühstück URDINKEL, Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



ROSINENWEGGEN

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Preis
	350 gr	5,90 CHF
	500 gr	7,90 CHF

Preis: ab 5,90 CHF

Produktionstage

Samstag, Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
KOCHBUTTER, Rosinen, Frischbackhefe, MILCH, Frischeier Barmettler
Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Flüssigmalz





PARISSETTE - 330 GR

Artikelnummer: N / A

Preis: 4,70 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Wertags)

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), GERSTENMALZ



PARAMEDI-BROT

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,90 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

bis Vortag 16 Uhr (Wertags)

Bestellschluss

Deklaration: Mehl (WEIZEN, ROGGEN, DINKEL), Wasser, Sonnenblumenkerne, HAFERGRÜTZE, HAFERKLEIE, Leinsamen, SESAMSAMEN, SOJASCHROT, getoastet, WEIZENGLUTEN, Frischhefe, Meersalz, GERSTENMALZMEHL geröstet





MAISBROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss
Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)
Montag, Mittwoch

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), MAISMEHL, Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Ei, Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggemalz



CIABATTA DUNKEL IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggemalz





CIABATTA HELL IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Produktionstage

Bestellschluss

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser ,
Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne
Zusätze),



CHÖRNLI BROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)
Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZEN- ROGGEN- URDINKELMEHL (IP Suisse), Schwander
Grander Wasser , Sauerteighebel (Vorteig), CHÖRNLIIMISCHUNG,
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggenmalz





BUUREBROT IPS

Artikelnummer: N / A

Preis: 5,10 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Wertags)

Montag, Dienstag, Mittwoch,

Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag

Deklaration: WEIZEN- ROGGEN- URDINKELMEHL (IP SUISSE), Schwander Wasser (Grander), Sauerteighebel (Vorteig), Frischbackhefe, MAGERMILCH, Weizenkeime IPS, Pflanzenfett, Kristall Natursalz (ohne Zusätze)



BUTTERZOPF IPS

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	500 gr	Knopf	7,90 CHF
	350 gr	lang	5,90 CHF
	500 gr	lang	7,90 CHF
	700 gr	lang	9,90 CHF

Preis: ab 5,90 CHF

Produktionstage

Freitag, Samstag, Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, FRISCHEIER Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz





BUTTERTOAST IPS

Artikelnummer: N / A

Variationen

Artikelnummer	Gewicht	Form	Preis
	200 gr	lang	3,30 CHF
	500 gr	lang	5,70 CHF
	500 gr	Kastenform	5,70 CHF

Preis: ab 3,30 CHF

Produktionstage

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag

Deklaration: WEIZENMEHL (IP Suisse), Schwander Grander Wasser, KOCHBUTTER, Frischbackhefe, MILCH, FRISCHEIER Barmettler Stalden, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Bio Flüssigmalz

