



## BAERGLERART BIO-JÄGER BROT

**Artikelnummer:** N / A

**Preis:** 7,90 CHF

Produktionstage

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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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

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

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

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

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

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  
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

**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

Produktionstage

Samstag, Sonntag

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



## PARISETTE - 330 GR

Artikelnummer: N / A

**Preis:** 4,70 CHF

Bestellschluss

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

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



## 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





## PARAMEDI-BROT

**Artikelnummer:** N / A

**Preis:** 5,90 CHF

Produktionstage

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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

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





## CIABATTA HELL IPS

**Artikelnummer:** N / A

**Preis:** 5,10 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),



## 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), CHÖRNLMISCHUNG,  
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggenmalz





## BUUREBROT 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 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 „Güetigen“ durch Simon Odermatt pestizidfrei 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 Verkaufsstellen:

[Hof Güetigen, 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  
Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)  
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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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



## VOLLKORNBROT MIT GEKEIMTEM WEIZEN

**Artikelnummer:** N / A

**Preis:** 5,10 CHF

Produktionstage

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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

**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 „Güetigen“ durch Simon Odermatt pestizidfrei 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 Verkaufsstellen:

[Hof Güetigen, 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

Bestellschluss

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

Bestellschluss

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  
bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

Bestellschluss

**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

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

Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)  
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)



## 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





## PARISETTE - 330 GR

**Artikelnummer:** N / A

**Preis:** 4,70 CHF

Bestellschluss  
Produktionstage

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)  
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 (Werktags)

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

Bestellschluss

bis Vortag 16 Uhr (Werktags)

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





## CIABATTA HELL IPS

**Artikelnummer:** N / A

**Preis:** 5,10 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),



## 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), CHÖRNLMISCHUNG,  
Frischbackhefe, Kristall Natursalz (ohne Zusätze), Roggenmalz





## BUUREBROT 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 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

