

VORBESTELLUNG



Zwischen den Tagen.

Es können nur die Produkte vorbestellt werden, die auf dieser Liste aufgeführt sind.

Weitere Artikel gibt es nach Tagesangebot. Für weitere Artikel aus unserem Sortiment können wir leider keine Vorbestellungen anbieten. Vorkasse ist auf diesem Weg leider nicht möglich.

KONTAKTDATEN

Vorname*	Nachname*	Handynummer*
----------	-----------	--------------

ABHOLUNG Am

28.12 Uhrzeit:	29.12 Uhrzeit:	30.12 Uhrzeit:
----------------	----------------	----------------

Bitte nur ein Datum pro Bestellzettel angeben
und eine ungefähre Uhrzeit für die Abholung angeben.

ARTIKEL	PREIS	MENGE
BIO DINKELBAGUETTE	5,80 €	
BIO SYLTER SAUERTEIGBROT	11,50€ / Kg	
BIO DINKEL FONDUE – BROT	5,80 €	
BIO STEINOFENBROT	4,90 €	
BIO KÜRBISKERN-STANGE	15 € / Kg	
BIO SONNENKERN-STANGE	15 € / Kg	
BIO WALNUSSKERN-STANGE	15 € / Kg	
BIO FRIESENVOLLKORN	8,50 € / Kg	

Den ausgefüllten Bestellzettel (nur die erste Seite) bei uns im Laden abgeben oder gut leserlich scannen und an laden@lundsylt.de schicken.

Bestellungen nehmen wir jeweils **einen Tag vorher bis 12 Uhr** für den folgenden Tag auf.



Diese Seite dient zur Information.

ARTIKEL	ZUTATEN
BIO DINKELBAGUETTE CA. 450G	Bio- Dinkel mehl, Wasser, Bio- Dinkel vollkornmehl, Gerstenmalz , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
BIO SYLTER SAUERTEIGBROT CA.1100G	Wasser, Sylter Bio- Weizen mehl 550, Sylter Bio- Weizen vollkornmehl, Sylter Bio-Lichtkorn roggen , geröstetes Sauerteigbrot, Sylter Sauerteigkulturen (Mehl, Wasser, Zeit), Sylter Meersalz - Sauerteig: 48 h Hauptteig 24h TEIGRUHE: 38 STD.
DINKEL FONDUE - BROT CA.450G	Bio- Dinkel mehl, Wasser, Bio- Dinkel vollkornmehl, Gerstenmalz , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
BIO STEINOFENBROT RUND CA.500G	Bio- Roggen sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio- Roggen mehl, Bio- Weizen mehl, Wasser, Meersalz, TEIGRUHE: 18 STD.
BIO KÜRBISKERN- STANGE CA. 750G	Wasser, Bio-Roggen sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkel mehl, Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Kürbiskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO SONNENKERN- STANGE CA.750G	Wasser, Bio-Roggen sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkel mehl, Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO WALNUSSKERN- STANGE CA.750G	Wasser, Bio-Roggen sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkel mehl, Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Walnusskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO FRISENVOLLKORN CA.750G	Wasser, Bio-Roggen sauerteig , Bio-Roggenvollkorn gequetscht , Bio-Roggenschrot , Bio-Röstbrot Roggen , Bio-Dinkel mehl, Wasser, Meersalz TEIGRUHE: 20 STD.

Bestellungen für Silvester bitte auf den Bestellzettel
für den 31.12 eintragen

