

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-Dinkelmehl , Wasser, Bio-Dinkelvollkornmehl , Gerstenmalz , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
BIO SYLTER SAUERTEIGBROT CA. 1100G	Wasser, Sylter Bio- Weizenmehl 550, Sylter Bio- Weizenvollkornmehl , 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-Dinkelmehl , Wasser, Bio-Dinkelvollkornmehl , Gerstenmalz , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
BIO STEINOFENBROT RUND CA. 500G	Bio-Roggen sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggen schrot Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Kürbiskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 18 STD.
BIO KÜRBISKERN- STANGE CA. 750G	Wasser, Bio-Roggen sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggen schrot Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO SONNENKERN- STANGE CA. 750G	Wasser, Bio-Roggen sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggen schrot Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkelmehl , 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-Roggen schrot Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Walnusskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO FRIESENVOLLKORN CA. 750G	Wasser, Bio-Roggen sauerteig, Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggen schrot, Bio-Röstbrot Roggen, Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz TEIGRUHE: 20 STD.

Bestellungen für Silvester bitte auf den Bestellzettel für den 31.12 eintragen

