

VORBESTELLUNG 24.12. *Lund*



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 24.12 zwischen 8 – 11 Uhr

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.

Im **Laden** kann er **bis zum 20.12.2025 um 17 Uhr** abgegeben werden.

Per **Mail** können wir die letzte Bestellung bis zum **21.12.2025 12 Uhr** annehmen.

ARTIKEL	ZUTATEN
BIO DINKELBAGUETTE CA. 450G	<i>Bio-Dinkelmehl, Wasser, Bio-Dinkelvollkornmehl, Gerstenmalz, Meersalz, Hefe (0,3%)</i> TEIGRUHE: 24 STD.
BIO SYLTER SAUERTEIGBROT CA. 1100G	<i>Wasser, Sylter Bio-Weizenmehl 550, Sylter Bio- Weizenvollkornmehl, Sylter Bio-Lichtkornroggen, geröstetes Sauerteigbrot, Sylter Sauerteigkulturen (Mehl, Wasser, Zeit), Sylter Meersalz - Sauerteig: 48 h Hauptteig 24h</i> TEIGRUHE: 38 STD.
DINKEL FONDUE - BROT CA. 450G	<i>Bio-Dinkelmehl, Wasser, Bio-Dinkelvollkornmehl, Gerstenmalz, Meersalz, Hefe (0,3%)</i> TEIGRUHE: 24 STD.
BIO STEINOFENBROT RUND CA. 500G	<i>Bio-Roggensauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot Bio-Roggen-Röstbrot; Bio-Dinkelmehl, Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Kürbiskerne, Wasser, Meersalz)</i> TEIGRUHE: 18 STD.
BIO KÜRBISKERN- STANGE CA. 750G	<i>Wasser, Bio-Roggensauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot Bio-Roggen-Röstbrot; Bio-Dinkelmehl, Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz)</i> TEIGRUHE: 20 STD.
BIO SONNENKERN- STANGE CA. 750G	<i>Wasser, Bio-Roggensauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot Bio-Roggen-Röstbrot; Bio-Dinkelmehl, Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz)</i> TEIGRUHE: 20 STD.
BIO WALNUSSKERN- STANGE CA. 750G	<i>Wasser, Bio-Roggensauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot Bio-Roggen-Röstbrot; Bio-Dinkelmehl, Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Walnusskerne, Wasser, Meersalz)</i> TEIGRUHE: 20 STD.
BIO FRIESENVOLLKORN CA. 750G	<i>Wasser, Bio-Roggensauerteig, Bio-Roggenvollkorn gequetscht, Bio-Roggenschrot, Bio-Röstbrot Roggen, Bio-Dinkelmehl, Wasser, Meersalz</i> TEIGRUHE: 20 STD.



Frohe Weihnachten