

VORBESTELLUNG 24.12



*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	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 sauer teig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio- Roggen mehl, Bio- Weizen mehl, Wasser, Meersalz, TEIGRUHE: 18 STD.
BIO KÜRBISKERN- STANGE CA. 750G	Wasser, Bio-Roggen sa u e r t e i g (M e h l , W a s s e r , Z e i t) , Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t , Bio-Roggen s c h r o t Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Kürbiskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO SONNENKERN- STANGE CA.750G	Wasser, Bio-Roggen sa u e r t e i g (M e h l , W a s s e r , Z e i t) , Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t , Bio-Roggen s c h r o t Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio- Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO WALNUSSKERN- STANGE CA.750G	Wasser, Bio-Roggen sa u e r t e i g (M e h l , W a s s e r , Z e i t) , Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t , Bio-Roggen s c h r o t Bio-Roggen-Röstbrot ; Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio- Walnusskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO FRIESENVOLLKORN CA.750G	Wasser, Bio-Roggen sa u e r t e i g , Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t , Bio-Roggen s c h r o t , Bio-Röstbrot Roggen , Bio-Dinkelmehl , Wasser, Meersalz TEIGRUHE: 20 STD.



Frohe Weihnachten