

Töller

bestellt - gebacken – geliefert

Bestellen

Wir backen ausschließlich auf Bestellung. Dadurch helfen Sie uns unverkaufte Backwaren nicht „entsorgen“ zu müssen.

Sie können Ihre Bestellung online (www.toellerei.de) oder telefonisch aufgeben (0241 56529747). Bestellungen sind bis 11.00 Uhr am Vortag der Auslieferung möglich. Die Anlieferung erfolgt kostenfrei. Der Mindestbestellwert beträgt 9,50 €.

Belieferung

Die Auslieferung erfolgt fast noch ofenwarm morgens ab 8 Uhr mit unseren umweltfreundlichen erdgasbetriebenen Lieferwagen. Wir liefern im Stadtgebiet incl. Kohlscheid, Würselen, Eilendorf, Kornelimünster, Oberforstbach.

Lieferungen an Firmenadressen erfolgen bis 12 Uhr, Lieferungen an Privatadressen bis 15 Uhr .

Eine persönliche Annahme ist nicht erforderlich. Sollten Sie nicht anwesend sein, wird Ihre Bestellung wetterfest verpackt vor Ihre Haus- bzw. Wohnungstüre gelegt. Ein evtl. Diebstahl geht zu unseren Lasten.

Zahlung

Jeder Lieferung liegt eine Rechnung bei. Die Zahlung erfolgt im Lastschriftverfahren.

Abholung in der Backstube

Gerne können Sie auch Ihre vorbestelltes Brot in unserer Backstube (kein Mindestbestellwert) auf der Jülicherstraße 313 zwischen 9.00 und 15.00 Uhr abholen.

Kastenbrote

104 Sonnenblumkernbrot

750g 3,85 €
Weizenvollkornbrot mit Sonnenblumenkerne **Zutaten:** Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Sonnenblumenkerne, Meersalz.

225 Roggenkuerbiskern 750g /

3,85 € Eckiges Roggenvollkornbrot mit geringem Weizenanteil und Kürbiskernen. Mild gesäuert. **Zutaten:** Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggensauerteig, Kürbiskerne, Meersalz

237 Sauerteigbrot 750g /

3,85 € Eckiges Roggenbrot, sehr aromatisch durch hohen Sauerteiganteil **Zutaten:** Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, **Roggensauerteig, Meersalz**

240 Vierkornbrot 750g / 3,85 €

Eckiges Weizenbrot mit geringen Roggensauerteiganteil und Saatenmischung **Zutaten:** Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornsauerteig, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Hirse, Haferflocken, Meersalz

271 Dinkeltoast 500g / 3,95 €

Geschnittenes, leichtes Toastbrot mit Vollkornanteil. **Zutaten:** Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumkernöl, Hefe, Meersalz

275 Mehrkorn

Weizenbuttertoast 500g /2,95

€ Geschnittenes, leichtes Toastbrot mit Vollkornanteil, Butter und einer Körnermischung. **Zutaten:** Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornmehl, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Hirse, Butter, Hefe, Meersalz

(alle Brot auch geschnitten)

221 Dinkelkasten 750g / 4,55 €

Eckiges Dinkelbrot mit geringem Roggensauerteiganteil. **Zutaten:** Dinkelvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornsauerteig, Meersalz

120 Sojaschrotbrot

750g / 3,85 €
Gesäuertes Weizen-Roggenvollkornbrot mit einem Sojaschrotanteil **Zutaten:** Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Sojaschrot, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz

233 Roggenvielkorn 750g /

3,85 € Eckiges Roggenvoll-kornbrot mit geringem Weizenanteil **Zutaten:** Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Roggensauerteig, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Hirse, Haferflocken, Salz

248 Cashew-Möhrenbrot 750g

/ 4,90 € Saftiges Roggen-/ Weizenvollkornmischbrot, mit Möhrenschnitzeln und Cashewkerne. Im Kasten gebacken. **Zutaten:** Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Möhren, Cashewkerne, Hefe, Meersalz

260 Schwarzbrot ganz 1000g /

4,95 € Saftig, herzhaft, aus grob geschroteten Roggenkörnern. Lange bei niedriger Temperatur gebacken. **Zutaten: Roggenvollkorn, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz**

261 Schwarzbrot geschnitten

250g / 1,65 €
Saftig, herzhaft, aus grob geschroteten Roggenkörnern. Lange bei niedriger Temperatur gebacken. **Zutaten:** Roggenvollkorn, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz

Laibbrote

101 Mehrkornbrot

750g / 3,85€ Weizenvollkornbrot, leicht gesäuert, mit Saatenmischung **Zutaten:** Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Hirse, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Meersalz

108 Dinkelroggensaar

750g /4,55 € Dinkelvollkornbrot, mit Roggenanteil und Saatenmischung. Sehr mild gesäuert. **Zutaten:** Dinkelvollkorn , Roggenvollkorn, Roggensauerteig, Wasser, Hirse, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Meersalz

Brötchen - halbgebacken

(gekühlt 7 Tage haltbar)

662 Weizenbrötchen

5 Stück (zum Fertigbacken) 250g / 3,10 € Von uns im Steinofen vorgebacken. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma. **Zutaten:** Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

661 Vielsaatbrötchen 5

Stück (zum Fertigbacken) 250g /3,10 €
Von uns im Steinofen vorgebacken. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma. **Zutaten:** Weizenvollkorn, Weizenmehl, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Hirse, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

(alle Brot auch geschnitten)

116 Quarkhaferbrot

750g/3,85€ Locker-mild und vollkörnig. Mit Quark und Haferflocken. **Zutaten:** Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Quark, Haferflocken, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

124 Weizenmischbrot

750g / 3,85 € Kräftig ausgebackenes Weizenvollkornbrot mit Roggen-Sauerteiganteil **Zutaten:** Weizenvollkorn , Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz

667 Dinkelbrötchen 4 Stück

(zum Fertigbacken) 200g / 3,85 €
Von uns im Steinofen vorgebacken. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma. **Zutaten:** Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

668 Ciabattabrötchen 5

Stück (zum Fertigbacken) 250g /3,10 €
Leicht und grobporig. Ohne Vollkornanteil. Von uns im Steinofen vorgebacken. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma. **Zutaten:** Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Olivenöl, Hefe, Meersalz



Baguettes - halbgebacken (gekühlt 7 Tage haltbar)

881 Baguette mit Vollkornanteil (zum Fertigbacken)

250g / 1,95 €

Locker, mit hohem Vollkornanteil. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma.

Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

883 Mehrkornbaguette (zum Fertigbacken)

250g / 1,95 €

Locker, mit hohem Vollkornanteil und Körnermischung. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma.

Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Hirse, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

Ciabattinis 3 Stück (zum Fertigbacken)

300g 3,10 €

Leicht und grobporig. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma. **Zutaten:** Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Olivenöl, Hefe, Meersalz

Baguett (zum Fertigbacken)

250g 1,95 €

Leicht und grobporig. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma. **Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz

884 Dinkelbaguette (zum Fertigbacken)

250g / 2,85 €

Von uns im Steinofen vorgebacken. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma.

Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz



Süß und locker

442 Mufti 100g / 1,65 €

Aus Kokosflocken und vielen leckeren Zutaten hergestellt **Zutaten:** Kokosflocken, Honig, Haselnüsse, Cashewkerne, Sultaninen, Wasser, Dinkelvollkorn, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Meersalz

444 Süße Dinkelmäuse 4 St. (zum Fertigbacken) 200g /

2,95 € Süß und locker, nur mit Honig gesüßt. Von uns im Steinofen vorgebacken.

Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma.

Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Butter, Hefe, Meersalz

447 Dinkel-Mandelstuten (Kasten) 500g/ 4,90€

Süß und locker, nur mit Honig gesüßt. Innen und außen mit gerösteten Mandelstiften.

Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Mandeln, Butter, Hefe, Meersalz

445 Dinkel-Butterstuten (Kasten) 500g / 4,30 €

Süß und locker, nur mit Honig gesüßt.

Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Butter, Hefe, Meersalz

Alle Zutaten stammen aus kontroll.biolog. Anbau (Kontrollstelle DE-Öko-013) Alle Produkte können Spuren von Soja, Hasel- und Cashewnüssen enthalten.



Die aktuellste Version dieser Artikelliste finden Sie auf unserer Bestellseite www.toellerei.de als Download. Für eine Weiterleitung bedanken wir uns.

Knäckebacker GmbH Jülicherstr. 313 D-52070 Aachen Fon/Fax +49 241 56529747
Mail kontakt@toellerei.de SITZ DER GESELLSCHAFT: Aachen
REGISTERGERICHT: HRB13111 Aachen GESCHÄFTSFÜHRER: Heinrich Töller

455 Butter-Vollkorn- croissants 2 St. / 2,30 €

Leicht süß und blättrig-locker. Nur mit bester Butter hergestellt.

Zutaten: Weizenvollkorn, Weizenmehl, Wasser, Butter, Honig, Hefe, Meersalz

443 Dinkelrosinenbrötchen 4 St. (zum Fertigbacken) 200g / 2,95 €

Süß und locker, nur mit Honig gesüßt. Mit saftigen Rosinen. Von uns im Steinofen vorgebacken. Nach traditioneller Rezeptur, mit extra langer Teigführung für bestes Aroma. **Zutaten:** Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Rosinen, Butter, Hefe, Meersalz

449 Dinkel-Rosinenstuten (Kasten) 500g / 4,30 €

Süß und locker, nur mit Honig gesüßt. Mit saftigen Rosinen.

Zutaten: Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Wasser, Honig, Rosinen, Butter, Hefe, Meersalz



Töller

traditionelles handwerkliches Brot

Wir sind eine 1899 gegründete Aachener Familienbäckerei. Wir sind Bäckermeister in der 4.Generation. Unser Brot wird nach traditionellen Verfahren und Rezepturen gebacken. Da wir ausschließlich mit Natursauerteig und lange reifenden Vorteigen arbeiten benötigen wir keinerlei Backmischungen oder Backmittel. Wir verwenden lediglich die in unserer Zutatenliste angegebenen Rohstoffen. Das von uns verarbeitete Getreide und Mehl stammt aus kontrolliert biologischem Anbau und ist frei von Gentechnik und deklarationsfreien Mehlverbesserungsmitteln. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Brote vegan. Wir backen alle Brote in einem mit Holz befeuerten Steingewölbeofen.

Weitere Informationen zu unserem Brot und wie wir backen finden Sie unter toellerei.de und auf facebook.com/toellerei/ - oder rufen sie uns einfach an.

Heinrich Töller
Bäckermeister

zum Brotladen:

Artikelliste
6/2016



toellerei.de/shop/