



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/](https://www.facebook.com/toellerei/) -oder rufen sie uns einfach an.

Heinrich Töller

Bäckermeister



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 Saatensmischung **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 Roggenvollkornbrot 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 Saatensmischung

Zutaten: Weizenvollkorn, Roggenvollkorn, Weizenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Hirse, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Meersalz

108 Dinkelroggensaart 750g / 4,55 €

Dinkelvollkornbrot, mit Roggenanteil und Saatensmischung. 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, Sonnenblumenkernöl, 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



Töller

traditionelles handwerkliches Brot

- keine Backmittel
- keine Backmischungen
- nur Natursauerteig
- keine Gentechnik
- zertifizierte Biobäckerei

Töllerei - Kontaktdaten :

