

J&S Bakery Backmischungen

Alle unseren Backmischungen enthalten nur qualitative hochwertige Zutaten, wie z.B. 1150er Roggenmehl aus Deutschland.

Des weiteren verwenden wir keine Konservierungsstoffe oder chemische Backzusätze.

Weizenbrot	65 Baht
Misch- / Graubrot – der Klassiker Weizen – Roggenmischbrot (60/40) mit Roggensauerteig und Kümmel	95 Baht
Kornknackerbrot helles Körnerbrot mit Leinsamen, Hafer, Sonnenblumen und Weizensauer	95 Baht
Französisches Roggenbrot dunkles Weizen / Roggenbrot mit Sauerteig und Malz	95 Baht
Italiensiches Tomatenbrot sehr schmackhaftes Weizenbrot mit getrockneten Tomaten und Weizensauer	125 Baht
Multi Malzbrot dunkles Malzbrot mit einer kräftigen Portion Körnern	105 Baht
dunkles Körnerbrot kräftiges Roggen / Weizenbrot mit Kürbiskernen und Hafer	100 Baht
Bauernbrot deftiges Roggen / Weizenmischbrot mit Sauerteig	95 Baht
Vollkornbrot kräftige Weizen / Roggen Vollkornmischung mit extra Körnern	115 Baht
Dinkelbrot Gesundes Dinkelmischbrot mit Körnern	165 Baht

Alle Mischungen sind auf ca. 1 Kilo Teig (inklusive Wasser) ausgelegt.

Zu Hause einfach mit der angegebenen Menge Wasser verkneten und ab backen bzw. in der Brotbackmaschine zubereiten. Eine genaue Erklärung der Zubereitung liegt den Produkten bei.

Der Versand erfolgt in der Regel mit Kerry Express nach Vorauszahlung.

Versand- und Verpackungskosten liegen beim Empfänger.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: *JandSBakery@gmail.com*

J&S Bakery
1411/48 Sampaya Road
Cha Am 76120
Tel.: 08-5223-4984
<http://jsbakery.webnode.com/>
Jandsbakery@gmail.com