

UNSERE TEIGSORTEN
I NOSTRI IMPASTI

Moderne Rezeptur nach vielen Versuchen & langer Teigreifung für ein perfektes Ergebnis.

SEMIVOLLKORN

Neapolitanischer Stil - hoher Rand - unser erstes Rezept und standard Teig
selbstgeknetet mit Sauerteig & Poolish, mnd. 60 St. Ruhe
aus halbvollkornem Blend – luftig & bekömmlich

Aroma / Profumo: ★★★★☆
Knusprigkeit / Croccantezza: ★★★★☆
Bekömmlichkeit / Digeribilità: ★★★★★
-regulärer Preis, immer verfügbar (Ø ca. 29cm)-

7-KÖRNER

Hafer/Weizen/Gerste/Reis/Roggen/Dinkel/Kamut
Römischer Stil - dünner Rand
selbstgeknetet mit Sauerteig , mnd. 48 St. Ruhe
mit 7 Getreidesorten und Saaten – dünn & kross

Aroma / Profumo: ★★★★★
Knusprigkeit / Croccantezza: ★★★★★
Bekömmlichkeit / Digeribilità: ★★★★☆
-Aufpreis 2.5€, solange der Vorrat reicht (Ø ca. 31cm)-

GLUTENFREI

Direkt aus Italien importiert – nicht selbstgemacht

Aroma / Profumo: ★★☆☆☆
Knusprigkeit / Croccantezza: ★★★☆☆
Bekömmlichkeit / Digeribilità: ★★★★★
-Aufpreis 5€, solange der Vorrat reicht (Ø ca. 29cm) -

...WÄHLEN SIE EINFACH IHREN LIEBLINGSTEIG AUS

