

Brotplan



BACHBÄCKER

Wir backen für Genießer. Seit 1750.

Täglich Franzosen-Baguette, Laib- und Kastenweißbrot

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Roggenmisch	Roggenmisch	Roggenmisch	Roggenmisch	Roggenmisch	Roggenmisch
Gassenhauer	Gassenhauer	Gassenhauer	Gassenhauer	Gassenhauer	Gassenhauer
Sauerteig	Sauerteig	Sauerteig	Sauerteig	Sauerteig	Sauerteig
6-Korn	Leinsamen	Malzmehrkorn	Reines Roggen	10-Korn	Bio-Quinoa-vollkorn
Karotten	Joghurt	Sonnenblumenkern	Fitness	Kraftkorn	
Bio-Dinkel-vollkorn	Hessenkorn	Bio-Mehrkorn	Bio-Amaranth	Quark	
Hafer-Vitalbrot	Vierjahreszeiten	Eiweiß	Steinofen	Walnuss	
		Ausgehobenes Vollkorn	Hafer-Vitalbrot	Zwiebel	
				Eiweiß	
				Bio-Dinkelvollk.	





BACHBÄCKER

Wir backen für Genießer. Seit 1750.

Natürlich genießen!

Täglich frisch. Aus guter Tradition.

Seit mehr als 260 Jahren gibt es den Bachbäcker. Wie eh und je stellen wir unsere Backwaren in Handarbeit her. Produziert wird täglich frisch in unserem Backhaus in Usingen-Eschbach. Auch unsere Ansätze, Teige und Saatenmischungen fertigen wir selbst.

Mehl und andere Rohstoffe beziehen wir von kontrollierten Erzeugern hier aus Hessen – vielfach übrigens in Bio-Qualität. Da wissen wir, dass Geschmack und Frische stimmen. Und Sie haben die Sicherheit, dass im Brot nur drin ist, was wirklich in ein Brot gehört. Schließlich ist purer Genuss noch immer das reinste Vergnügen.



www.desayuno.de / Stand 09.2014 / Fotos: desayuno & Angela F. Endress

Hauptgeschäft Usingen-Eschbach

Bachstraße 5 · Tel. (06081) 37 74

Öffnungszeiten: Mo–Fr 6.15–18.30 Uhr,

Sa 6.15–13.00 Uhr, So 7.30–11.00 Uhr

Usingen

Am Riedborn 28 · Tel. (06081) 57 73 77

Öffnungszeiten: Mo–Fr 6.00–19.00 Uhr,

Sa 6.00–18.00 Uhr

Wehrheim

Hauptstraße 5 · Tel. (06081) 58 76 24

Öffnungszeiten: Mo–Fr 6.00–19.00 Uhr,

Sa 6.00–16.00 Uhr

Neu-Anspach

Rudolf-Diesel-Straße 6 · Tel. (06081) 58 29 17

Öffnungszeiten: Mo–Fr 6.00–19.00 Uhr,

Sa 6.00–16.00 Uhr

www.bachbaecker.de