



FÜR BROTSÜCHTIGE

Wir legen besonderen Wert darauf, dass unsere Brote **auf traditionelle Weise hergestellt** werden. Dabei sind uns beste Zutaten, lange Teigruhe und unsere hauseigenen Natursauerteige besonders wichtig.

WIR HABEN DEIN PASSENDES LIEBLINGSBROT IM REGAL

Unsere leckeren Brote nach Familien-Rezeptur findest du in all unseren Filialen. Ausgesuchte Rohstoffe sind die Grundlage unserer Brotvielfalt. Von unseren Kunden geliebt sind zum Beispiel unser **"Walnussbrot"** oder unser **"Doppeltgebackenes"**. Mit saisonalen Spezialitäten wie dem **"Kartoffelbrot"** bringen wir stetig Abwechslung in die Theke.

Auch Baguettes von Olive-Feta über Tomate bis Mais sind nicht nur zur Grillsaison bei unseren Gästen beliebt.

TRADITIONSBÄCKER

130.000 Stunden an 365 Tagen im Jahr ist unser motiviertes Bäckerteam mit Leidenschaft bei der Arbeit. **60 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen** sind tagtäglich in drei Schichten im Einsatz und produzieren unsere leckeren Brote, Kuchen, Torte und Brötchen. **Unsere Produkte in & aus Mecklenburg-Vorpommern.**

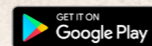
Dabei werden immer wieder die **Familienrezepte als Grundlage** genutzt. So auch bei unserem **Hendryk's Hausbrot**, welches zum 60sten Geburtstag von unserem Chef, Hendryk Kühl kreiert wurde. **Man(n) schmeckt die Liebe.**

***WIR WECHSELN UNSER BROT SAISONAL, DAHER SIND NICHT ALLE BROTE, IMMER VERFÜGBAR.**

KRÜMELS HINWEISE



- Lass dir dein Brot von unserem Team schneiden.
- Am längsten hält sich Brot in einem unglasierten Tontopf.
- Brotboxen aus Plastik oder Metall benötigen unbedingt ausreichend Lüftungslöcher.
- Stelle das Brot auf die Schnittkante, dann wird es an der offenen Seite nicht hart.
- Reinige den Behälter einmal wöchentlich mit Essigwasser, somit verringerst du die Schimmelgefahr.
- Bei Zimmertemperatur (18-22 °C) fühlt sich das Brot am wohlsten, den Kühlschrank mag es hingegen nicht!
- Alles rund um die Herstellung & Rezeptideen findest du hier: www.stadtbaeckerei-kuehl.de



UNSERE
KRÜMEL-APP



Der Brotstempelpass:
20 Stempel sammeln = 1 Brot gratis



Wir setzen unseren Produkten KEINE Insekten bei.
Als Traditionsbetrieb setzen wir auf echtes Handwerk und hochwertige Rohstoffe – und da gehören Insekten für uns nicht dazu.

DEIN WEG ZU UNS

Für Fragen & zur Bestellung steht dir unser Team vor Ort & in unserer Zentrale zur Verfügung!

Stadtbackerei Kühl GmbH & Co. KG
Zum Rauhen Berg 36, 18507 Grimmen
Tel.: 038326 66117



Wir freuen uns auf dich!
Genieße unsere Brote.



UNSERE TIPPS

HENDRYK'S HAUSBROT

10% Roggenmehl, 67% Weizenmehl
23% Roggenvollkornmehl



Mit hauseigenem Sauerteig hergestellt, besonders gute Frischhaltung durch Verwendung von Kartoffelflocken. Innen softig weich – Außen knusprig durch feines Roggenschrot.

Perfekt mit verschiedenen Wurst Varianten.



WALNUSSBROT

96% Weizenmehl, 4% Roggenmehl,
Walnüsse, Sonnenblumenkerne



Locker leichte Krume, kräftige Kruste. Intensiv-nussig und leicht süßlich mit einem feinen, leicht herben Geschmack der Walnüsse.

Beleg es, wie es dir gefällt!



ROGGENZWILLING

90% Roggenvollkornmehl, 10% Weizenmehl



Durch die Verwendung vom hauseigenen Sauerteig hat dieses Brot einen ausgeprägt kräftigen, aromatisch-säuerlichen Geschmack und hat eine feine Porung.

Perfekt mit verschiedenen Wurst Varianten.

KLASSIKER



WEIZENBROT

100 % Weizen



Watteweiche Krume, milder vollmundiger Geschmack
Passt zu allen süßen Belägen.

FLORIANSBROT

30 % Roggenmehl, 18 % Weizen,
52 % Urgetreide



extra weiche und saftige Krume mit besonders langer Frischhaltung.
Süß und herzhaft genießen!



MISCHBROT

50 % Roggen, 50 % Weizen



Mit hauseigenem Sauerteig gebacken, mild säuerlicher Geschmack!
Tipp: Auch als Doppelback erhältlich. Für eine super knusprige Kruste.



NATUR-BAGUETTE

100 % Weizen



Besonders weiche und saftige Krume mit besonders langer Frischhaltung
Süß und herzhaft genießen!

AUSGEWOGEN*



MEHRKORNBROT

70 % Weizen, 30 % Roggen, Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Roggenflocken



Schmeckt mild-aromatisch und unverwechselbar durch den kernigen Biss.

*** Besonders gut geeignet zu verschiedenen Käsesorten.**



DINKEL-VOLLKORNBROT

90 % Dinkelvollkornmehl, 10 % Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Sesam



Kastenbrot mit kastanien-brauner Oberfläche, das Brot verfügt über eine lockere Krume & leicht nussige Noten.

Perfekt mit Wurst & Käse.



VOLLKORNBROT

41 % Roggen, 32 % Weizenvollkorn, 27 % Roggenflocken, Haferflocken, Sonnenblumenkerne



Brot mit festerer Krume und einem hohen Anteil an Ballaststoffen, Vitaminen, essentielle Fettsäuren und Eiweiß.

Ideal mit Geflügel oder Käse.



MEHRKORN-BAGUETTE

100 % Weizen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat



Dieses an ein Baguette angelehntes Stangenbrot hat einen nussigen Geschmack. Leichte süße des Teiges, ein fantastisches Geschmackserlebnis.

Dein vitaler Grill-Snack.

SAISONAL*



KARTOFFELBROT

43 % Urgetreide, 40 % Weizenmehl, 17 % Roggenmehl



Herzhaftes Brot mit Kartoffeln verfeinert, dazu eine unverwechselbare Kruste!

Dazu Tomaten & Meersalz.



SONNENBLUMENKERNBROT

100 % Weizenmehl, Sonnenblumenkerne



Besonders saftiges und lockeres Brot durch die Verwendung eines Kochstückes. Einzigartiger Geschmack durch geröstete Sonnenblumenkerne.

Beleg es, wie es dir gefällt!



SCHWARZBROT

55 % Roggenvollkorn, 26 % Weizen, 19 % Roggen



Der kräftig-säuerliche Klassiker. Saftig und aromatisch. In Norddeutschland auch Groffbrot genannt!

Das Brot für herzhaftes Belege.



MAISBAGUETTE

100 % Weizen, Mais, Sesam



Der Grill-Klassiker. Süß, herzhaft, einzigartig. Das musst du testen!

Perfekt für deinen Grillabend.

HIGHLIGHTS*



BAUERNKRUSTE

66 % Roggenmehl, 22 % Roggenflocken, 12 % Roggenvollkornmehl



Mit hauseigenem Sauerteig hergestellt, besonderer Biss durch die Verwendung von Roggenvollkornflocken.

Ideal mit Käse.



PARTYSONNE

100 % Weizen, Käse, Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn



Perfekt für deine Party!

*** Bitte vorbestellen!**

Perfekt für dich & deine Gäste.



RIESENKRUSTE

95 % Weizenmehl, 5 % Roggenmehl



Rustikales Weizenmischbrot mit Natursauerteig gebacken, der milde Geschmack passt zu allen erdenklichen Auflagen.

Belege es, wie es dir gefällt!



BAGUETTE-FETA-PEPERONI

100 % Weizenmehl, Hirtenkäse, Peperoni



Aromatisches Weizenbaguette! Fruchtige und scharfe Peperoni trifft cremigen Fetakäse.

Etwas besonderes zu jedem Anlass!



SAUERTEIG



SAATEN



ROGGEN
≥ 50%



VOLLKORN



URGETREIDE



STEINOFEN



VEGAN/VEGGIE



LACTOSEFREI