

Unsere Roggenbrote



SCHWARZBROT

das reine Roggenbrot mit dem urigen Geschmack ...

Roggenschrot fein, Natursauerteig, Speiseöl, Wasser, Hefe, Salz



SCHIPPERKORN

deftig, saftig und eine Klasse für sich ...

Roggenmehl, ganze Roggenkörner, Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenröstmalz, Wasser, Hefe, Salz



WURSTER VOLLKORN

ein rustikaler Leckerbissen mit herzhaftem Aroma ...

Quetschroggen, Roggenschrot fein, Roggen grob geschnitten, Natursauerteig, Roggenröstmalz, Rapsöl, Wasser, Hefe, Salz



MEISTERROGGEN

wir „roggen“ das ganze Jahr für Sie ...

Roggenmehl, Weizenmehl, Natursauerteig, Kartoffelflocken, Speiseöl, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz

Wir lieben den klaren Roggen-duft! Je mehr Roggen im Brot, desto länger bleibt das Brot frisch. Ausserdem sind unsere Roggenbrote die Asketen, die mit so wenig Zutaten wie möglich auskommen. Zum Genuss reicht etwas Butter und Salz...



VOLLKORN MIT SB KERNEN

sonniges Gemüt mit saftigen Sonnenblumenkernen ...

Roggenschrot fein, Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Roggenröstmalz, Speiseöl, Wasser, Hefe, Salz

Fachgeschäfte - 8 x im Elbe-Weser-Dreieck!

Kraßmann's Back-Insel Nordholz | Bundesstraße 21

Kraßmann's Kaffee-Insel Cuxhaven | Schillerstraße 47

Kraßmann's Kaffeedüne Cuxhaven | Wehrbergsweg 4-6

Cuxhaven | John-Brinckman-Weg 2

Otterndorf (Hagebau) | Cuxhavener Landstraße 3c

Wremen | Wremer Straße 142

Dorum | Speckenstraße 4

Altenbruch | Alter Weg 2

Wochenmarkt Cuxhaven | Beethovenallee



Bäckerei Kraßmann GmbH Nordholz
Bundesstraße 21 | 27639 Wurster Nordseeküste
Telefon 04741-7252 | www.krassmanns-backstube.de

Fotos, Grafik & Design: www.wimikom.de



Unsere Brote

Unsere Leidenschaft

Das Bäckerhandwerk hat in unserer Familie Tradition. Seit drei Generationen stellen wir täglich ein herrliches Sortiment an auserlesenen Köstlichkeiten und Kreationen für Sie her. Dabei legen wir großen Wert auf Frische und Qualität unserer Produkte und verwenden ausschließlich natürliche Rohstoffe. Auf industrielle Zusätze, Fertigmischungen oder zugekaufte Produkte verzichten wir konsequent. Nur das Beste ist uns gut genug. Neben unserem Standard-Sortiment in diesem Prospekt, haben wir immer wieder spontane und saisonelle Spezialitäten im Angebot.

Genießen Sie mit uns das Leben!

Unsere Weizenmischbrote



HOLSTEINER
eine Spezialität des Nordens ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Speiseöl, Kartoffelflocken, Sojaschrot, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz



LANDBROT
kräftig ausgebacken und locker in der Krume ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Speiseöl, Kartoffelflocken, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz



HARBURGER
ein Klassiker für die Freunde des milden Brotes ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Speiseöl, Kartoffelflocken, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz



KARTOFFELBROT
das Beste aus der Natur ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Roggenschrot fein, Roggenröstmalz, Kartoffelflocken, Apfelfaser, Speiseöl, Kandis, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz



KARTOFFELKISTE
mild und ausgewogen im Geschmack ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Roggenschrot fein, Roggenröstmalz, Kartoffelflocken, Apfelfaser, Speiseöl, Kandis, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz



WURSTER KRINGEL
norddeutsch, mild und süß ...

Weizenmehl, Zucker, Butterfett, Eier, Milchpulver, Rosinen, Zitronat, Orangeat, Cardamom, Glukosesirup, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz

Nur samstags!



WEISSBROT
begleitet vom Frühstück bis zum Abendbrot ...

Weizenmehl, Natursauerteig, Zucker, pflanzliches Fett, Milchpulver, Backmittel (enthält Sojalecithin), Wasser, Hefe, Salz



ROSINENBROT
die Rosinen machen's ...

Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, Schmand, Rosinen, Backmittel (enthält Sojalecithin), Wasser, Hefe, Salz



DELIKATESSE-STUTEN
mit einem Hauch dezenter Süße ...

Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, Schmand, Backmittel (enthält Sojalecithin), Wasser, Hefe, Salz



DINKEL KÜRBISKERNKRUSTE
mit unwiderstehlich nussiger Note ...

Dinkelvollkornmehl, Roggenschrot, Roggenmehl, Dinkelsauerteig, Kartoffelflocken, Kürbiskerne, Sesam, Gluten, Wasser, Hefe, Salz



DINKEL BAGUETTE
herlich abgerundet im Geschmack ...

Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Dinkelvollkorn-Sauerteig, Rapsöl, Kartoffelflocken, Zucker, Reisuellmehl, Backmittel, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gerstenmalz, Wasser, Hefe, Salz

Nur mittwochs!

Dinkel, ein naher Verwandter des Weizens, schmeckt leicht nussig und steckt voller Vitamine und Mineralstoffe. Menschen, die auf Weizen allergisch reagieren, finden häufig im Dinkel eine Alternative.



QUARK MEHRKORNBROT
so frisch startet der Tag ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Frischquark, Schmand, Natursauerteig, Speiseöl, Kartoffelflocken, Quetschroggen, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Wasser, Backmittel, Hefe, Salz



FEINBROT
mild und aromatisch mit einer zarten Kruste ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Speiseöl, Kartoffelflocken, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz



FEINSCHMECKER
krustenarm und dennoch voll Aroma ...

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Speiseöl, Kartoffelflocken, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz

Wir verwenden nur selbsthergestellten hauseigenen Natursauerteig. Er verleiht unseren Broten längere Frische, einzigartige Haltbarkeit und höchsten Geschmack.



Wichtiger Hinweis: Mögliche Allergene sind in den Beschreibungen der Brote fett gedruckt.



MOHNZOPF
das Brot des Sommers...

Weizenmehl, Natursauerteig, Zucker, pflanzliches Fett, Milchpulver, Backmittel (enthält Sojalecithin), Mohn ganz, Wasser, Hefe, Salz

Nur samstags!



MANDELPLATZ
da drin wohnen die edlen Aromen ...

Weizenmehl, Butter, Zucker, Milch, Mandeln gestiftelt, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz

Nur samstags!



KÜRBISSTUTEN
Kürbisfreunde aufgepasst!

Weizenmehl, Zucker, Magermilchpulver, Kürbis gedünstet, pflanzliches Fett, Malzbackmittel, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz

Nur in September & Oktober!

Gut Ding will Weile haben! Oder: Wir lieben unser ausgeruhtes Brot und achten bei der Teigzubereitung auf besonders lange Reifezeiten. Dadurch wird der Teig locker und das Brot besonders bekömmlich.



BRATAPFELBROT
es duftet und schmeckt herbstlich ...

Weizenmehl, Zucker, Magermilchpulver, Eier, Apfelstücke gedünstet, Butterfett, Mandeln gehackt, Zimt, Backmittel, Wasser, Hefe, Salz

Nur in November & Dezember!

Bei uns ist jedes Brot ein Unikat! Sorgfältig entwickelt und in reiner Handarbeit hergestellt! Solange es noch keine Maschine mit 10 Fingern und viel Gefühl gibt, wird dies auch so bleiben.

