

**MOTTO  
BROT**

Waren  
kunde

WISSEN WAS SCHMECKT

# Köstlich!

## BIO MOTTO BROT

### FRANZÖSISCHES LANDBROT

Motto Brot ist ein traditionelles Landbrot mit dem gewissen i-Tüpfelchen. Ein lange geführtes Weizensauerteigbrot, das durch handwerkliches Geschick seine besondere Form erhält. Es zeichnet sich durch seine resche Kruste und lockere Krume aus. Gebacken wird Motto Brot aus Bio-Weizensauerteig, Bio-Weizenmehl, Bio-Weizenvollkornmehl und etwas Bio-Schwarzroggenmehl.

## BIO KRONE DES MONATS

Die Couronne ist ein traditionelles Brot aus Frankreich, das kronenförmig gebacken wird, daher kommt auch ihr Name.

Unsere Couronne ist ein wandlungsfähiges Brot. Sie enthält Bio-Weizensauerteig, Bio-Weizenvollkornmehl, Bio-Weizenmehl, Bio-Schwarzroggenmehl und jeden Monat eine andere aromatische Zutat, wie geröstete Walnüsse, Oliven oder sonnengetrocknete Tomaten.

## BIO DINKEL ROGGENBROT

Dinkel wird oft die Diva der Getreidesorten genannt, da Dinkelmehle besonders schonend und langsam verarbeitet werden müssen. Unser Dinkelbrot enthält volles Korn, ist mild-aromatisch mit einer abgestimmten Säure. Dafür sorgen der Natursauerteig aus Bio-Waldstaudenroggen und ein wenig Bio-Schwarzroggen. Die nussige Geschmacksnote des Dinkelmehls wird durch Wiener Bio-Honig unterstützt.

## **BIO URGETREIDEBROT**

Bio-Einkorn und Bio-Waldstaudenroggen - zwei Urgetreide-Vollkornmehle aus dem Waldviertel prägen den Charakter dieses Brotes. Nussig-aromatischer Bio-Dinkel, die Urform unseres heutigen Weizens, gerösteter weißer und schwarzer Sesam, Erdäpfel, Leinsamen und eine Spur Schwarzkümmel machen diese Komposition perfekt.

## **BIO BAUERNBROT**

Ein saftiges, reines Roggenbrot mit extrarescher Kruste. Diesem Brot gibt ein zweistufiger Sauerteig aus Bio-Waldstaudenroggen, der auch Johannisroggen genannt und im niederösterreichischen Waldviertel kultiviert wird, sein Aroma. Zusätzlich kommt noch Bio-Roggenmehl und gemahlenes Bio-Brotgewürz bestehend aus Fenchel, Koriander, Kümmel und Anis in dieses Bauernbrot.

## **BIO NEUNERLEI**

Ein Brot, dessen Aroma von vielerlei Zutaten geprägt ist. Die Seele ist wie bei allen Broten der Natursauerteig, beim Neunerlei aus Weizen. Dazu kommen Bio-Vollkornmehle – Dinkel, Waldstaudenroggen, Weizen und Einkorn – eine Bio-Körnermischung aus Kürbiskernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken und einige frisch geraspelte Bio-Karotten, die das Brot unvergleichlich saftig machen.

## **BIO BAGUETTE**

Ein Baguette mit rescher goldgelber Kruste und großporiger Krume. Gebacken wird es mit nichts anderem, als den notwendigen Zutaten: Natursauerteig, Bio-Weizenmehl aus Österreich, Wasser, Salz und Hefe. Doch gerade diese Einfachheit der Zutaten erfordert ein hohes Maß an Bäckerwissen und handwerklichem Geschick, damit dieses Baguette sich mit französischen Vorbildern messen kann.

## BIO VINTSCHGERL

Vintschgerl haben ihren Ursprung in der wunderschönen Südtiroler Region Vintschgau. Sie sind besonders würzig und saftig und halten durch ihren hohen Roggenanteil (80%) lange frisch.

Die Zutat, die in keinem Vintschgerl fehlen darf, ist der Schabzigerklee, auch Brotklee genannt. Etwas Kümmel und Fenchel runden den Geschmack noch ab. Gebacken werden unsere Vintschgerl mit Natursauerteig aus Bio-Waldstaudenroggen-Vollkornmehl, Bio-Roggenmehl, etwas Weizenmehl, Schabzigerklee, Kümmel, Fenchel und Salz. Alles natürlich in bester Bio-Qualität.

## BIO BRIOCHE

Brioche sind wahre Seelentröster. In Frankreich dürfen Brioche, neben Croissant und Pain au chocolat, am Wochenende auf keinem Frühstückstisch fehlen. Unser flaumig-wattiges Brioche wird statt Butter mit Bio-Olivenöl gebacken, das beim Teigmischen sehr langsam und achtsam zugegeben werden muss. Bio-Weizenmehl, Bio-Eier, Bio-Milch und eine Spur Zitronenzesten runden mit Bio-Bourbonvanille und Tonkabohnen das Aroma ab.

## BIO CROISSANT

Die weltberühmten französischen Croissants haben ihre Wurzeln in Wien. Denn das Kipferl in seiner einzigartigen Form wurde einst von Wiener Bäckern nach Paris gebracht, wo sich daraus das Croissant entwickelte. Unsere luftig-leichten Croissants mit splittriger Kruste werden aus Plunderteig mit österreichischem Bio-Weizenmehl, bester Bio-Butter, Bio-Milch, Bio-Zucker und Lievito Madre (einem fruchtigen, milden Natursauerteig) hergestellt. Jedes einzelne wird mit viel Liebe und Geschick handgerollt.

ALLE MOTTO BROTE  
WERDEN HANDWERKLICH HERGESTELLT,  
MIT NATURSAUERTEIGEN GEBACKEN  
UND JEDER TEIG WIRD LANGZEITGEFÜHRT.  
DAMIT ENTHÄLT JEDES BROT UND GEBÄCK  
AUCH DIE WICHTIGSTE ZUTAT,  
DIE BACKWERKE AROMATISCH UND  
VERTRÄGLICH MACHT:  
DIE ZEIT!

