

J&S Bakery Backmischungen

Alle unseren Backmischungen enthalten nur qualitative hochwertige Zutaten, wie z.B. Roggenmehl aus Deutschland.

Des weiteren verwenden wir keine Konservierungsstoffe oder chemische Backzusätze.

Weizenbrot	65 Baht
Misch- / Graubrot – der Klassiker Weizen – Roggenmischbrot (60/40) mit Roggensauerteig und Kümmel	95 Baht
Kornknackerbrot helles Körnerbrot mit Leinsamen, Hafer, Sonnenblumen und Weizensauer	95 Baht
Französisches Roggenbrot dunkles Weizen / Roggenbrot mit Sauerteig und Malz	95 Baht
Italiensiches Tomatenbrot sehr schmackhaftes Weizenbrot mit getrockneten Tomaten und Weizensauer	125 Baht
Multi Malzbrot dunkles Malzbrot mit einer kräftigen Portion Körnern	105 Baht
dunkles Körnerbrot kräftiges Roggen / Weizenbrot mit Kürbiskernen und Hafer	100 Baht
Bauernbrot deftiges Roggen / Weizenmischbrot mit Sauerteig und Thymian	95 Baht

Alle Mischungen sind auf ca. 1 Kilo Teig (inklusive Wasser) ausgelegt.

Zu Hause einfach mit der angegebenen Menge Wasser verkneten und ab backen bzw. in der Brotbackmaschine zubereiten.

Eine genaue Erklärung der Zubereitung liegt den Produkten bei.

Der Versand erfolgt über den Postwege nach Vorauszahlung.

Versand- und Verpackungskosten liegen beim Empfänger.

Momentaner Posttarif ist 20 Baht für das erste Kilo, danach 15 Baht je weiteres.

Verpackungskosten je nach Bestellmenge.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

J&S Bakery
22/2 Baan Nam Cho
Amphere Saraphi
50140 Chiang Mai
Tel.: 08-5223-4984
Email: Jandsbakery@gmail.com

Öffnungszeiten:
10:30 – 17:30
Sonntag und Dienstag Ruhetag

<http://jsbakery.webnode.com/>