



BÄCKEREI HANDWERK

Folgt uns:
Insta: @camba_beer
FB: Camba Bavaria
www.camba-baeckerei.de
www.camba-bavaria.de

Alle unsere Produkte stammen aus eigener Herstellung. Unsere Rohstoffe sind bevorzugt aus regionalem Anbau und in Bio-Qualität. Bei der Herstellung der Backwaren kommen

keinerlei Zusatzstoffe zum Einsatz. * BIO-Produkte Kontrollstellencode (DE-ÖKO-003)

BROT

Seeoner* (1000gr)	4
Brauerkruste (500gr)	4
Baguette* (250gr)	4
Emmer-Dinkelbrot* (400gr)	4, 11
Vollkorn-Saatenbrot* (450gr)	4, 11
Walnussring* (250gr)	4, 8
Jeweils Di, Mi, Do	
Sonnenblumenbrot* (1000gr)	4
Walnussbrot* (750gr)	4, 8
Treberbrot* (750gr)	4, 8

GEBÄCK

Dinkelsemmel*	4
Dinkelseele*	4
Brezn*	4
Brauerstangerl	4
Pomodori*	4
Laugensplitter*	4
Käse- / Speckstangerl	4, 11
Kastanie*	4, 11
Brauergrissini	4, 8, 11
Vollkorn-Kerndl Semmel*	
Zusätzlich Fr & Sa:	4
Vinschgerl*	

PLUNDER

Buttercroissant*	4
Schokocroissant*	4
Zimtschnecke*	4
diverse Kuchen	
pro Stück / ganzer Kuchen	4

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Januar

Bratapfelbrot 4

Februar

Roggenvollkornbrot 4

März/April

Keimsprossenbrot 4

Bärlauchciabatta 4

Mai/Juni/Juli/August

Focaccia 4

Oliven Fougasse 4

Laugenbaguette 4

September/Oktober

Zwiebelring 4

Kürbiskürbchen 4

November/Dezember

Stollen 4

Früchtebrot 4,8

AKTIONEN

Valentinstag

Fasching

Ostern

Muttertag / Vatertag

Halloween

