

[HB]

MHD:



12  
Monate

90 g

85 g\*

80

28



-

wenig

6-8 Min.

200°C

zu

-

Die Backempfehlung ist auf Ladenbacköfen abgestimmt. Die Backtemperatur und -dauer kann je nach gewünschtem Bräunungsgrad und Ofentyp variieren.

\*unverbindliche Angabe. Diese ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen), von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.

Ein außergewöhnliches Sortiment  
für traditionellen,  
ofenfrischen Genuss  
und handwerkliche Optik.



Unsere Kartoffelbrötchen werden nach  
traditioneller Backkunst hergestellt:

- Feine Kartoffelflocken garantieren eine lange Frischhaltung und Saftigkeit
- Großporige und lockere Krume aufgrund der langen Teigführung
- Natürlicher, rustikaler Aufriss sorgt für eine handwerkliche Optik
- Original Handwerksqualität – Brötchen werden von Hand geformt

Hiestand & Suhr  
Handels- und Logistik GmbH

Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

Tel.: 07662 9303-16

[kontakt@hiestand-suhr.de](mailto:kontakt@hiestand-suhr.de)

*Hiestand*<sup>®</sup>

# Kartoffel- brötchen

Handwerklich rustikale  
Brötchenspezialitäten





# KLASSIKER



## 20514 Kartoffelbrötchen dunkel

- Dunkles, handwerkliches Kartoffelbrötchen mit lockerer und weicher Krume
- Bestäubt mit Mehl



## 20515 Kartoffelbrötchen hell

- Helles, rustikal aufgerissenes Kartoffelbrötchen mit lockerer und weicher Krume
- Bestäubt mit Mehl

# KÖRNER



## 815424 Kartoffelbrötchen mit Körner

- Helles, handwerkliches Kartoffelbrötchen angereichert mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen im Teig
- Bestreung aus Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen



## 815425 Kartoffelbrötchen mit Sonnenblumenkernen

- Helles, handwerkliches Kartoffelbrötchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen im Teig
- Bestreut mit geschroteten Sonnenblumenkernen



## 815426 Kartoffelbrötchen mit Kürbiskernen

- Helles, handwerkliches Kartoffelbrötchen verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen im Teig
- Bestreut mit geschroteten Kürbiskernen

# VARIATIONEN



## 815421 Laugen-Kartoffelbrötchen

- Belagtes, rustikal aufgerissenes Kartoffelbrötchen
- Mit Sesambestreung



## 815422 Kartoffelbrötchen mit Karotte

- Helles, handwerkliches Kartoffelbrötchen mit Karottenflocken im Teig
- Bestreung aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie Haferflocken und Leinsamen



## 815423 Dinkel-Kartoffelbrötchen

- Rustikales Brötchen aus 96 % Dinkelmehl
- Kartoffelflocken und Joghurt sorgen für die optimale Saftigkeit
- Bestreut mit Mohn, Sesam und Sonnenblumenkernen