

Bäckerei Künkel GmbH  
St. Ulrich-Ring 1-5 · 35428 Langgöns  
Fon 06403 9058-0 · Fax 06403 9058-60

[www.baecerei-kuenkel.de](http://www.baecerei-kuenkel.de)

 Bäckerei  
**KÜNKEL**



BACKHAUSBROT

VOLLES KORN

BAUERNÄHRE

KÜRBISKRUSTE

MÜNZENBERGER

HÜTTENZAUBER

## BACKHAUSBROT

Für unser Backhausbrot verwenden wir nicht nur ein althergebrachtes Rezept, das über vier Generationen übermittlelt und stetig verbessert wurde.

Natürlich backen wir dieses Brot auch traditionell auf Steinplatten. So erhält es seinen ganz besonderen Charakter.

Probieren Sie es zusammen mit einem Landschinken oder einer herzhaften Käsespezialität.

## KÜRBISKRUSTE

In der knusprigen Hülle steckt ein nussiger Kern. Die Kürbiskruste ist ein bekömmliches Brot, das mit seinem mildem Geschmack und einem hohem Anteil an Kürbiskernen ein besonders feines Aroma entwickelt.

Versuchen Sie es zu einer frischen Teewurst, mit einem würzigen Käse oder einfach nur mit Butter und Salz.

So wird die Kürbiskruste sicher einen Stammplatz in Ihrem Brotkorb finden.



## BAUERNÄHRE

Das aromatische Roggenmischbrot ist eine besondere mittelhessische Brotspezialität aus Künkels Backstube.

Dabei ist die Bauernähre ein echter Verwandlungskünstler. Sie schmeckt zu einer deftigen Wurst- oder Käseplatte ebenso gut wie zu frischem „Quetschehoing“ oder Ihrer Lieblingsmarmelade.

Sicher fallen Ihnen noch viele andere Kombinationsmöglichkeiten ein ...

## VOLLES KORN

Das Brot mit der Kraft aus dem vollen Roggenkorn. Sein kräftiger Geschmack wird durch Sonnenblumenkerne zur Vollkommenheit veredelt.

Mit seinem hohen Anteil an Ballaststoffen aus Roggenvollkornschrot und Roggenvollkornmehl ist unser „Volles Korn“ zudem besonders verdauungsfördernd.

Entfalten Sie den vollen Brotgenuss mit einem pikanten Käse oder einem würzigen Quarkaufstrich.



## MÜNZENBERGER

Sie schätzen ein mildes, feinaromatisches Weizenmischbrot? Aber mit einer individuellen Note?

Das Münzenberger entwickelt durch seinen hohen Anteil an unserem hauseigenen Natursauerteig einen einzigartigen Geschmack.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einem Münzenberger belegt mit frischer Geflügelwurst, einem gekochten Schinken oder einem vegetarischen Brotaufstrich.

## HÜTTENZAUBER

Kräftig rustikaler Geschmack gepaart mit dem vollen Nussaroma. Klingt gut, schmeckt noch besser!

Genießen Sie dieses saftige, roggenbetonte Mehrkornbrot samt Haselnüssen mit allen Käsespezialitäten oder Kräuterquark. Und mit einem heißen Tee, Kaffee oder Kakao entsteht der perfekte winterliche Genuss.

Der positive Nebeneffekt: unser Hüttenzauber unterstützt Sie bei einer vollwertigen, ausgewogenen Ernährung.

