Das Brot

Pan con carácter

Panadería Artesanal Alemana



Catálogo de productos

Das Brot. Historia de un pan hecho con corazón.

La panadería alemana Das Brot abrió sus puertas en 1998. Su historia comenzó con la venta de cuatro panes en una tienda de surf. La gran aceptación de sus productos ha hecho posible que con el tiempo haya llegado a hornear varios cientos de panes cada día de trabajo.

En los últimos 16 años nuestro surtido ha crecido notablemente; de los dos tipos de pan iniciales hemos aumentado a casi 30 variedades de pan, 20 tipos de panecillos y 30 clases de tartas y dulces. Nuestra participación en mercados medievales y ecológicos, y la presencia en Sevilla de nuestra tienda, son acciones fundamentales para que cada vez más gente conozca nuestra forma de hacer y nos dé su confianza.

Actualmente, estamos orgullosos de decir que somos nueve familias las que vivimos de estas recetas rústicas y artesanales. Elaboramos alimentos integrales y ecológicos, en definitiva, nos preocupa ofertar productos sanos, sin mezclas predeterminadas. Desde marzo de 2014 la mayoría de nuestros productos tienen el correspondiente certificado ecológico. Orientamos también nuestro surtido a las necesidades alimenticias que la gente nos demanda, enfocando nuestra producción a diversas intolerancias, necesidades dietéticas específicas y tendencias internacionales. Ofrecemos productos de espelta, sin grasas o azúcares y utilizamos stevia como edulcorante en productos dietéticos.

Entre los productos preferidos por nuestra clientela podemos destacar:
- Panes de centeno y espelta.
- Pasteles alemanes: tarta de queso y chocolate, tarta de amapola y tarta de manzana.
- Surtido internacional: tarta de zanahoria suiza, brownies americanos, strudel de manzana austriaco, quiches francesas, muffins ingleses y tarta caribeña de manzana y coco.
- Dulces populares: triángulos de avellana, cuernitos de almendra, florentinas, coquitos, bolitas de ron y galletas de avena.

Puedes encontrarnos en distintas herboristerías y pequeños comercios de Tarifa y alrededores, Algeciras, Costa del Sol, Costa de la Luz, Cádiz, Puerto de Santa María, Jerez y por supuesto en nuestras tiendas Das Brot en Sevilla y en Elviria/Marbella.

¡Buen provecho!

Birgit Auschner.
Gerente.



Nuestros panes de trigo



Multigrano

Completo y duradero gracias a la humedad que conservan los granos en su masa. Sabroso por sus semillas tostadas en el horno.

Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo integral, granos enteros de avena, de cebada y de trigo, pipas de girasol, pipas de calabaza, sésamo, linaza, copos de avena, sal marina, aceite de oliva virgen extra para los



Campeón

Muy aromático por la mezcla de semillas en su cobertura. ¡Una apuesta segura!

Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo integral, pipas de girasol, linaza, sésamo, amapola, sal marina, margarina, ¾ de grasas no hidrogenadas para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr.



Pipas de calabaza

Panes ricos en omega 3 y calcio, fáciles de digerir gracias a su alto contenido en fibra.

Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo integral, pipas de calabaza, sal marina, aceite de oliva virgen extra para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr.
Variedades: Pipas de girasol - Sésamo - Linaza - Nueces - Avellanas - Almendras -



Sin semilla

Un pan muy puro, apto para todo tipo de público y ocasiones.

Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo integral, sal marina, aceite de oliva virgen extra para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr.



Muesli

Afrutado y jugoso, ¡la mezcla perfecta!

Ingredientes: harina integral de trigo*, levadura madre de trigo integral*, copos de avena*, pasas*, sésamo*, linaza*, pipas de calabaza*, pipas de girasol*, coco*, avellana*, almendra*, sal marina, levadura fresca, aceite de oliva virgen extra° para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**



Hogaza

Nuestro pan de estilo andaluz.

Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, levadura fresca, sal marina, malta, comino.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr - redondo.



Campesino

La versión semi-integral de nuestra hogaza, liviano y esponjoso.

Ingredientes: harina integral de trigo*, harina blanca de trigo*, levadura madre de trigo integral*, levadura fresca, sal marina.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr - redondo.**

Aviso para alérgenos: en nuestro obrador se trabajan cereales de toda clase, productos lácteos, huevo, frutos secos de cáscara, semillas (sésamo), y soja.

Nuestros panes de cereales combinados



Centeno con trigo y pipas de girasol

El clásico alemán, jugoso y duradero.

Ingredientes: harina integral de trigo*, harina integral de centeno*, levadura madre de trigo integral*, pipas de girasol*, copos de avena*, sal marina, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr.
Disponible también certificado por CAAE con ingredientes
***de cultivo ecológico.**



Soja con trigo: pan de proteínas

Esponjoso y rico en proteínas, ideal para dietas.

Ingredientes: harina integral de trigo*, levadura madre de trigo integral*, harina integral de soja*, sal marina,aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr.
Disponible también certificado por CAAE con ingredientes
***de cultivo ecológico.**



Algarroba con trigo y sésamo

Su sabor ligeramente dulce contrarresta la acidez de la levadura madre.

Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo integral, harina integral de algarroba, sésamo, sal marina, aceite de oliva virgen extra para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr.



Avena con trigo

Una gran fuente de energía, con un sabor suave y agradable.

Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo integral, copos de avena, harina integral de avena, sal marina, aceite de oliva virgen extra para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - 1 kg y 500 gr.



Chia light

Crujiente y liviano, una gran fuente de calcio.

Ingredientes: harina blanca de trigo*, harina integral de trigo*, levadura madre de trigo integral*, harina integral de centeno*, levadura fresca, semillas de Chía*, linaza*, sal marina.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 500 gr y 750 gr - redondo.**



Rey Luis: trigo, centeno y nueces

Consistente y duradero, un pan denso e intenso en sabor.

Ingredientes: levadura madre de centeno integral*, harina integral de centeno*, harina integral de trigo*, nueces*, sal marina, levadura fresca.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 750 gr - redondo.**



Reina Louisa: espelta, centeno y nueces

Bueno para el corazón, consistente, duradero y sin trigo.

Ingredientes: levadura madre de centeno integral*, harina integral de centeno*, harina integral de espelta*, nueces*, sal marina, levadura fresca.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 750 gr - redondo.**

Aviso para alérgenos: en nuestro obrador se trabajan cereales de toda clase, productos lácteos, huevo, frutos secos de cáscara, semillas (sésamo), y soja.

Nuestros panes sin trigo



Centeno puro

Con un sabor intenso es un pan muy diurético, apto para dietas de adelgazamiento.

Ingredientes: harina integral de centeno*, levadura madre de centeno integral*, sal marina, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**



Centeno con avena

Con un sabor suave es una gran fuente de energía.

Ingredientes: harina integral de centeno*, levadura madre de centeno integral*, copos de avena*, harina integral de avena*, sal marina, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**



Centeno fifty-fifty

Por su mezcla de granos molidos y triturados este pan se mantiene jugoso y fresco durante días.

Ingredientes: levadura madre de centeno integral*, harina integral de centeno*, triturado de centeno*, sal marina, pipas de calabaza*, pipas de girasol*, sésamo*, linaza*, copos de avena*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**



Espelta puro

El número uno de nuestros panes. La espelta es uno de los tres cereales antiguos, con un sabor agradable, se caracteriza por poca acidez, proteínas y gran contenido en minerales.

Ingredientes: harina integral de espelta*, levadura madre de espelta integral*, sal marina, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg, 750 gr (pipas girasol*) y 500 gr.**



"Khorasan": el "Kamut" del Mediterráneo

El más blando de los cereales antiguos, destaca por su bajo contenido en fibra y su escasa acidez.

Ingredientes: harina integral de "Kamut"*, levadura madre de "Kamut" integral*, sal marina, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**



Cuña de 3 cereales (sin trigo)

Un pan diferente, gracias a su mezcla de cereales sin trigo y una forma de lo más original. ¡Te sorprenderá!

Ingredientes: harina integral de espelta*, levadura madre de centeno integral*, harina integral de centeno*, granos de avena*, linaza*, sal marina, pipas de girasol*, sésamo*, margarina de girasol* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 730 gr - triangular.**



Jabaluna: centeno y espelta

Una vuelta a lo esencial con ingredientes de la mejor calidad y fermentado en canastas de Pedigrass.

Ingredientes: levadura madre de centeno integral*, harina integral de centeno*, harina integral de espelta*, sal marina.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 750 gr – redondo.**

Aviso para alérgenos: en nuestro obrador se trabajan cereales de toda clase, productos lácteos, huevo, frutos secos de cáscara, semillas (sésamo), y soja.

Panes especiales y Nuestras líneas “SIN”



Panes Keto: Kefir de agua c/yogur griego o Nico (almendra c/ semillas, vegano)

Lowcarb con 5-6g carbohidrátos/100g - ideal para dietas
Ingredientes: Kefir: Yogur griego*, huevo*, linaza dorada*, kefir de agua*, fibra de patata* (o guisante*)
Nico: almendra*, pipas de girasol*, sésamo* -
y para los 2: Psyllium*, harina de coco*, sal marina, bicarbonato de sodio, crémor tártaro *ingredientes naturales, pendiente de certificar por CAAE - 500 gr.



Pan “Chía 48” espelta de larga fermentación

Crujiente la corteza - blanda la miga - liviano y duradero

Ingredientes: Harina semi-integral de espelta*, aceite de oliva virgen extra*, harina integral de centeno*, levadura fresca, sal marina*, chía*, linaza*
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 500 o 750gr. redondo**



Pan de Lata

Nuestro pequeño “tonel”... - ¡A tope de semillas!

Ingredientes: triturado de centeno*, harina integral de centeno*, levadura madre de centeno integral*, pipas de girasol*, sésamo*, copos de avena*, aceite de oliva virgen extra*, linaza*, cebada*, sal marina*
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 520 gr.**



Sarraceno 100%

El más puro entre los panes para intolerancias al gluten.

Ingredientes: harina integral de Sarraceno*, levadura fresca, sal marina, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**

Personas alérgicas consultad posibles trazas.



Sarraceno con maíz y arroz (mezclas)

Redondo en sabor para personas intolerantes al gluten.

Ingredientes: harina integral de maíz*, harina integral de Sarraceno*, harina de arroz*, levadura fresca, sal marina, pectina (de manzana), aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**

En planificación panes de Sarraceno con Quinoa y cañamo o Amaranto o Mijo.
Personas alérgicas consultad posibles trazas.



“Cassava”

Un sabor suave y esponjoso, la combinación perfecta para intolerancias al gluten.

Ingredientes: harina integral de Sarraceno*, harina integral de maíz*, fécula de tapioca*, fécula de patata*, levadura fresca, sal marina, pectina (de manzana), aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
***de cultivo ecológico - pan certificado por CAAE - 1 kg y 500 gr.**
También disponible con harina de arroz en lugar de la de maíz.

Personas alérgicas consultad posibles trazas.



Panes varios sin levadura

Panes sin proceso de fermentación, sin grasa y con un aspecto abizcochado que los hacen irresistibles.
Apto para personas con candidiasis.

Ingredientes: harina integral de trigo o de centeno* o de espelta* o Sarraceno* varios*, sal marina, gasificante: bicarbonato de sódio, acidulante: crémor tártaro.
***de cultivo ecológico - panes certificados por CAAE - 1kg y 500 gr.**

Aviso para alérgenos: en nuestro obrador se trabajan cereales de toda clase, productos lácteos, huevo, frutos secos de cáscara, semillas (sésamo), y soja.

Bollería

vegano



Panecillos semi-integrales de trigo

Toda la bollería es semi-integral de trigo*, lleva sal marina y levadura madre*, levadura fresca y aceite de oliva virgen extra* – 50 gr y 80gr y 110 gr.

Variedades:
Sin semilla * - Sésamo* - Amapola * - Linaza* - Pipas de Girasol* - Pipas de Calabaza* - Nueces* - Pasas* - Muesli* - Ajo* - Cebolla * - Algas*.

Los **baguels** (a lo estilo americano) llevan sésamo* y amapola*.

*de cultivo ecológico - panecillos certificados por CAAE.



Brezel (rosquilla al estilo alemán)

Excepción en la filosofía "integral": con harina blanca.

Ingredientes: harina blanca de trigo*, levadura madre de trigo*, margarina de girasol*, levadura fresca, sal marina*, sodio hidróxido.
*de cultivo ecológico - bollería certificados por CAAE.
80 gr, 110 gr y 220 gr.

Variedades en forma de panecillo: Saladilla (pitufo) y
Palito de comino - nudos - corazones - trenzas...



Molletes de espelta (estilo español)

Ingredientes: harina integral de espelta* o de trigo*, harina blanca de espelta* o de trigo*, levadura madre de espelta* o de trigo*, levadura fresca, aceite de oliva virgen extra*, sal marina.

*de cultivo ecológico - certificados por CAAE - 80 gr y 110 gr.

Variedades: el formato gigante: **Pan Marroquí** - de trigo - 240 gr.

la **Foccachia** - la esencia mediterránea - con su extra en aceite de oliva, romero y aceitunas negras de Aragón - de trigo - 200 y 600 gr.

Los **Molletes/panecillos de Sarraceno** con Tapioca, harina de arroz y Psyllium ¡Celiacos consultar!



Croissants & Co. (nuestra sección francésa)

Nature - Pain au chocolat - "Brezelcroissant"
- todo de espelta semiintegral y vegano!

Ingredientes: margarina de hojaldre*, harina integral de espelta*, harina de espelta*, azúcar de caña*, harina de garbanzo*, levadura fresca, margarina de girasol*, sal marina* (chocolate* o sodio hidróxido del "brezelcroissant" y sésamo*).

*de cultivo ecológico - certificados por CAAE - aprox. 85 gr.



"Tornado mediterráneo"

el "Wurzelbrot" español, un baguet de espelta 100% integral con hierbas y pimienta, que no se seca al momento!

Ingredientes: Harina integral de espelta*, aceite de oliva virgen extra*, levadura fresca, sal marina*, Hierbas Provenzales*, pimienta*.

*de cultivo ecológico - certificados por CAAE - aprox. 85 gr.

Variedades: sin especias ("Tornado") o de trigo* como baguet integral

Aviso para alérgenos: en nuestro obrador se trabajan cereales de toda clase, productos lácteos, huevo, frutos secos de cáscara, semillas (sésamo), y soja.

Snacks y tartas saladas



Espinaca y champiñones

Un delicioso clásico de la gastronomía francesa.

Ingredientes: huevo*, espinaca*, nata de almendra*, champiñones*, margarina de girasol*, harina integral de trigo*, harina blanca de trigo*, queso de cabra*), cebolla*, leche de soja*, sal marina, pimienta*, nuez moscada*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.
Variedades: con Acelga en vez de espinaca - y/o Shiitake en vez de champiñones, regularmente se sirve con harinas de espelta*.



Verduras mediterráneas

El sabor fresco de la huerta mediterránea.

Ingredientes: huevo*, berenjena*, calabacín*, nata de almendra*, margarina de girasol*, tomate*, harina integral de espelta*, harina de espelta*, pimiento italiano*, queso de cabra*, cebolla*, leche de soja*, sal marina, pimienta*, nuez moscada*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.

Nuevas Creaciones de QUICHES de temporada:

Brócoli: brócoli*, dátiles* y queso de cabra* en extra porción

Puerro: puerro*, setas* y nueces*.

Provenzal: puerro*, aceitunas negras*, tomate*, cebolla roja*, pimiento rojo*, ajo* y hierbas provenzales*.

Remolacha: remolacha*, queso de cabra* y ajo*.

Americana: espárrago*, maíz*, piña*, pimientos rojos* y cebolla roja*.

Delicias: boniato*, zanahoria*, cebolla roja* y chía*.

* de cultivo ecológico - certificado por CAAE
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.



Quiches veganos

... se presta el "Provenzal" con excelencia, disponible los otros sabores

Ingredientes "Provenzal": puerro*, nata de almendra*, margarina de girasol*, tomate*, harina integral de espelta*, harina de espelta*, harina de garbanzo*, pimiento rojo*, leche de soja*, aceitunas negras de Aragón*, ajo*, sal marina, pimienta*, nuez moscada*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.



Empanada de pisto

Un clásico de la cocina gallega, ya sea con verduras o con atún, huevo y pimientos irresistible a cualquier hora.

Ingredientes: tomate*, berenjena*, calabacín*, harina integral de trigo*, harina blanca de trigo*, aceite de oliva virgen extra*, pimiento italiano*, cebolla*, huevo*, levadura fresca, sal marina, pimienta*.
* de cultivo ecológico
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos. Sin lácteos.
Rectangular: 19 x 30 cm o 25 x 38 cm.
Las **empanadillas** individuales son veganas y con harinas de espelta*.



Empanadillas de espinacas y queso de cabra - o veganas con espinacas y tofu

El sabor de la cocina griega.

Ingredientes: espinaca*, nata de almendra*, harina integral de trigo*, harina de trigo*, leche de soja*, queso de cabra*, aceite de oliva virgen extra*, cebolla*, gasificante: bicarbonato de sódio, acidulante: crémor tártaro, sal marina, pimienta*, nuez moscada*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE, aprox. 115g
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.

Nuestras tartas



Amapola con espelta

La mezcla perfecta entre la tradición del norte y lo exótico de oriente en un sabor dulce y esponjoso.

Ingredientes: margarina de girasol*, azúcar*, huevo*, harina blanca de espelta*, semillas de amapola*, leche de soja y arroz*, harina integral de espelta*, gasificante: bicarbonato, acidulante: crémor tártaro, vainilla*, sal marina.
*de cultivo ecológico - certificado por CAAE.
Rectangular de 19x30 cm y 25x38 cm – 1050 gr y 2100 gr.
Sin lácteos.



Linzer con Sarraceno

Nuestra tarta vegana combina todo el sabor de la montaña austriaca con el toque tradicional vienés.

Ingredientes: mermelada de frambuesa*, margarina de girasol*, azúcar*, almendra*, harina integral de Sarraceno*, harina de arroz*, avellana*, canela*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, clavo*, nuez moscada*, sal marina.
*de cultivo ecológico - certificado por CAAE.
Redonda: 20 cm y 28 cm – 450 gr y 900 gr.



Queso y chocolate

Un festín para la vista y el paladar gracias al contraste creado entre el chocolate y el queso fresco que dan a esta tarta un sabor dulce y refrescante.

Ingredientes: queso fresco sin sal (quark)*, margarina de girasol*, azúcar*, huevo*, harina integral de trigo*, harina de trigo*, cacao*, maicena*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, vainilla*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos
Redonda: 20 cm y 28 cm – 930 gr y 1850 gr.



Zanahoria suiza con Sarraceno

Una tarta que sorprenderá a los paladares más exigentes por su textura suave y sus toques de almendra y canela.

Ingredientes: zanahoria*, huevo*, almendra*, azúcar*, harina integral de Saraceno*, harina de arroz*, limón*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, canela*, clavo*, sal marina.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE.
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos
Redonda: 20 cm y 28 cm – 600 gr y 1200 gr.
Sin lácteos.

Nuestras tartas



Brownie americano o vegano

Exponente de la repostería americana, un placer de chocolate con trocitos de nueces y cobertura con sésamo en su exterior, servido con nata montada o helado es la merienda ideal.

Ingredientes del clásico: Margarina de girasol*, azúcar*, huevo*, cobertura de chocolate*, nueces*, harina integral de trigo*, harina de trigo*, cacao*, sésamo*, vainilla*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, sal marina. Sin lácteos.
Ingredientes del vegano: alubias rojas*, sirope de arroz*,cobertura de chocolate*, plátano*,aceite de coco*, leche de coco*, nueces*, cacao*, harina de garbanzo*, vainilla*, sal marina. Vegano - sin gluten (intolerantes consultar!)
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE.
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.



Manzana alemana vegana

Ligera pasta flora rellena de jugosa manzana aderezada con pasas y un toque de canela. ¡Irresistible!

Ingredientes: Manzana*, margarina de girasol*, harina integral de trigo*, harina de trigo*, azúcar*, pasas*, canela*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, limón*, vainilla*
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE.
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.

Redonda: de 20 cm y 28 cm - 900 gr y 1400 gr.
Vegano



Keto: Berry o Mandarina/choco

Muy jugosas, el sabor refrescante de las frutas con almendra en abundancia, sin azúcar, con Erythritol.

Ingredientes (Berry): Nata de almendra*, berries div.*, harina de almendra*, erythritol*, huevo*, mantequilla*, harina de coco*, linaza dorada*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro,vainilla*
Ingredientes (Mandarina): Huevo*, mandarina o naranja reducida*, almendra*, erythritol*, chocolate con erythritol*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos. Recetas pendientes de certificar por CAAE.
low-carb y high fat - sin gluten (intolerantes consultar!)



Strudel de manzana: sin azúcar

Una especialidad austriaca peligrosamente adictiva, sin azúcar, es apta para personas diabéticas. Servida fría o caliente se convierte en el postre vegano ideal.

Ingredientes: manzana*, harina de trigo*, harina integral de trigo*, margarina de girasol*, almendra*, limón*, canela*, sal marina, stevia o azúcar*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE.
Disponible también con ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.
Rollo alargado: de 20 cm y 35 cm – 700 gr y 1400 gr.

Vegano - sin azúcar o fermentación

Nuestros dulces

para intolerantes al gluten



Florentina con arándanos - vegana

Torta con frutos secos, crujiente a la par que jugosa, de Sarraceno.

Ingredientes: almendra*, cobertura de chocolate*, nata de almendra*, azúcar*, dátiles*, pasas*, arándanos*, margarina de girasol*, harina integral de Sarraceno*, harina de arróz*, sirope de arróz.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE, aprox.95 g



Triángulo de avellana/almendra - vegano

Ideal para recargar las pilas y además ¡está delicioso!

Sin Cereales, de Sarraceno!

Ingredientes: avellana* o almendra*, margarina de girasol*, azúcar*, cobertura de chocolate*, harina integral de Sarraceno*, harina de arróz*, nata de almendra*, sirope de arróz*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, vainilla*.
*de cultivo ecológico - certificado por CAAE - aprox. 85 gr.



Galleta de avena - vegana

Crujientes y ligueras, la mezcla perfecta del sabor norteño y la tradición escandinava - para intolerantes al gluten con copos de avena sin gluten - de Sarraceno.

Ingredientes: copos de avena sin gluten*, azúcar*, margarina de girasol*, harina de garbanzo*, harina integral de Sarraceno*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, vainilla*.
*de cultivo ecológico - certificado por CAAE.
Bolsa de 100 gr. o unidad de 40g



Barrita de Muesli vegana

para recargar las pilas... con copos de avena sin gluten

Ingredientes: sirope de arroz*, copos de avena sin gluten*, almendra*, pasas*, pipas de calabaza*, pipas de girasol*, nata de almendra*, sésamo*, canela*
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE - aprox. de 100 gr.



Cuernito de almendra

Dulce ideal para intolerantes al gluten, suave y nutritivo. Sin grasas añadidas - sin lácteos.

Ingredientes: almendra*, azúcar*, cobertura de chocolate*, miel*, clara de huevo*, limón*
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE, aprox. 75 g



Coquitos

Una explosión de coco, refrescante y peligrosamente adictivo.

Sin lácteos y apto para personas intolerantes al gluten.

Ingredientes: coco*, azúcar*, claras de huevo*, limón*
Bolsa de 100 gr. o por unidades
*de cultivo ecológico - certificado por CAAE.

Nuestros dulces



Muffin exótico - vegano

Una experiencia exótica y especial. Sin azúcar, de Sarraceno.

Ingredientes: plátano*, harina integral de Sarraceno*, harina de arróz*, sirope de arróz*, coco*, aceite de oliva virgen extra*, pasas*, arroz*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, canela*, vainilla*, sal marina.

*de cultivo ecológico - certificado por CAAE - aprox. 120 gr.
para intolerantes al gluten - consultad trazas!



Muffin de chocolate

Laten los corazones de niños - para amantes de frutos secos con nueces y pasas. Variedad en VEGANO disponible.

Ingredientes: leche de soja*, harina de trigo*, azúcar de caña*, aceite de oliva virgen extra*, harina integral de trigo*, cacao*, huevo*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, vainilla*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE - aprox. de 85 gr a 100 gr.
En vez de chocolate, nueces de California* y pasas*.
Disponibles también **VEGANO** con harina de garbanzo.



Pan de frutas de espelta - vegano

**Un pan nutritivo, energético y duradero.
¡La merienda perfecta!**

Ingredientes: manzana*, harina integral de espelta*, avellanas*, almendra*, azúcar*, pasas*, arándanos*, limón*, gasificarte: bicarbonato de sódio, acidulante: crémor tártaro - 500 gr.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE



Empanadilla de manzana - vegano

Masa ligera rellena de manzana, baja en grasas y endulzada con stevia. Ideal para diabéticos. También con boniato!

Ingredientes: manzana* o boniato*, harina integral de trigo*, harina de trigo*, leche de soja*, almendra*, aceite de oliva virgen extra*, nata de almendra*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, limón*, sal marina, jengibre* (solo la de boniato), edulcorante: Stevia* o azúcar*.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - aprox. 140 gr.
Disponible también en calidad ecológica - certificado por CAAE - con ingredientes con azúcar* y * de cultivo ecológico



Galletas de espelta veganas

de chocolate y almendra.

Ingredientes: harina semiintegral de espelta*, margarina de girasol*, azúcar*, almendra*, cacao*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro, vainilla*.
* de cultivo ecológico - certificado por CAAE - bolsa de 100 gr. o por unidades.



Bolitas de Ron

Un capricho irresistible, dulce y con un toque de licor.

Ingredientes: harina integral de trigo*, harina de trigo*, azúcar*, cobertura de chocolate*, mantequilla*, avellana*, ron*, margarina de girasol*, leche de soja*, huevo*, cacao*, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro - con decoración de: cobertura de chocolate*, almendra* o coco*.
* Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos - aprox. 65 gr.

Dónde comprar o consumir



Costa de la Luz

Vejer
- La Kombucheria.

Los Caños
- Camping Pinar de San José.
- Camping Caños de Meca.
- Porrita.
- La pequeña Lulú.

Zahara de los Atunes y Atlanterra
- Candié.
- Panaderá Atlanterra.
- Maremia.

El Palmar
- Covirán.

Conil
- Fuente del Gallo.
- Verde Esperanza.
- Mimaté.

Chiclana
- Ventana Natural en Eroski.

Puerto de Santa María
- Biolandia.
- La Giralda.
- Omnature.

Jerez de la Frontera
- Panacea.
- La Botica de tu casa.

Sevilla
- Herbolistería Gaia.
- A Falta de Pan

Tomares
- Biosfera.

Cádiz
- La Mesa puesta.
- Herb. Víquez.
- La Huerta de San Miguel.
- Ventana natural Pl. Las Flores.
- Ventana Natural El Puente.
- La Sostenible.
- La Alternativa

San Fernando
- La Jara

Costa del Sol

Guadiaro - Pueblo Nuevo
- Covirán y Calma.
- KE - Restaurante.

Estepona
- Natural Mercado de Vida.

San Pedro de Alcántara
- Chipolino Natural.
- Organic Route.

Nueva Andalucía
- Green Village.

Marbella
- Gioia (Elviria)

Campo de Gibraltar

Tarifa
- Biomio.
- Santiveri y Tarifa Natural.
- Frutería Jara y Bodeguita.
- Café Azúl.
- La Residencia Puerto.
- Hotel Hurricane.
- Camping Torre de la Peña.

Bolonia
- La Curva.

Algeciras
- Almáciga y La Era.
- Renacimiento.

La Línea
- Dispensario.

Los Barrios
- Nutradiet y Q'Decides

Además todos los fines de semana puede encontrar nuestros productos en **Mercados Ecológicos** entre Málaga - Cádiz - Sevilla.

1er sábado del mes:	Elviria/Marbella.
1er domingo del mes:	Pque Toruños/Pto.Sta.Maria.
2º sábado del mes:	Alameda de Hércules, Sevilla y Puerta Tierra/Cádiz.
3er sábado del mes:	La Campana/Nva. Andalucía.
3er domingo del mes:	Parque Paloma/Benalmádena.
4º sábado del mes:	Parque Huelín, Málaga.

Último domingo del mes: La Cala, Mijas.

Y siempre en nuestras **Tiendas Das Brot** en:
Sevilla, C/ San Luis, 55 - 693 80 81 97 - 954 38 64 98 - tienda.sev.dasbrot@gmail.com y
Elviria/Marbella, Urb. Platero, 1 - 611 03 02 49 - 951 43 62 56 - tienda.elviria.dasbrot@gmail.com



Das Brot
Gerente Birgit Auschner

Producción: Calle Vico, 2.
11391 Facinas, Cádiz.
956 68 71 78 · 696 056 356.
info@das-brot.net

Venta Sevilla: Calle San Luis, 55.
41003 Sevilla.
954 38 64 98 · 693 80 81 97.
tienda.sev.dasbrot@gmail.com

Venta Marbella: Urb. Platero, 1
29604 Elviria, Marbella
951 43 62 56 - 611 03 20 49
tienda.elviria.dasbrot@gmail.com

Búscanos en: yelp

RNS: 20.0037789/CA
CIF: B-72327828
CAAE: 26799

Das Brot



Pan con carácter

Panadería Artesanal Alemana

www.das-brot.net