



NOSSA PASCHIUN
VOS PLASCHAIR

Pastizaria Cantieni | Furino furners pastiziers SA | Jordan 50 | 7551 Ftan
081 864 19 43 | www.cantieni-ftan.ch | E-Mail info@cantieni-ftan.ch
Pastizaria Cantieni / Stradun 403A/ 7550 Scuol / 081 864 13 94

Bestellungen: bis 16:30 Uhr

Brote und Spezialbrote

Täglich:	Fladenbrot 350/1000g Halbweissbrot 250/500/1000g Ruchbrot 250/500/1000g Bundnerbrot 500/1000g Schild Parisetta 100/200/250/400g Roggenringbrot 350g Toastbrot St. Galler 500g	Weisse Brötli Schlumbergerbrotli Rusticobrotli Roggenbrotli Weggli Laugenbrötli Dinkel-Vollkornbrotli Dinkel-Roggenbrotli	Laugenbretzel Buttergipfel Rusticogipfel Laugengipfel Brioche
Dienstag:	Ragisch rustica 350g Dinkel-Roggenbrot 400g	Malzkorn-hell 400/1000g Dinkel-Vollkornbrot 500g	
Mittwoch:	Ragisch s-chura 350g Dinkel-Rustikobrot 400g	Urackerbrot 400/1000g Dinkel Pane Maggia Brot 400g	
Donnerstag:	Ragisch rustica 350g Zick-Zack 400g	Dinkelruchbrot 400g 7-Korn 400/1000g	
Freitag:	Ragisch s-chura 350g Malzkorn dunkel 400/1000g	Hirtenbrot 400/1000g Dinkelhalbweissbrot 400g	
Samstag:	Ragisch rustica 350g Dinkel-Urkornbrot 400g Rosinenbrot 400g Rosinenbrötchen 100g Dinkelzopf 400g Rusticozopf 200/400/550g	Mehrkornbrot 400g Tessiner 350g Weggen 400g Fitkornbrot 400g Butterzopf 200/400/550/1000g	
Für Allergiker:	Allergiker Brot dunkel/hell 400g 100% Roggenbrot mit Sauerteig 400g		

Sortimentsanderung bleiben vorbehalten!
Sonntag und Montag Ruhetag

Zusammensetzung Brote- und Kleinbrote:



NOSSA PASCHIUN
VOS PLASCHAIR

Brötli weiss:	Weizenmehl , Salz, Malzmehl , Hefe
Brioche:	Weizenmehl , Butter, Eier , Zucker, Salz, Malzmehl , Milchpulver , Hefe
Buttergipfel:	Weizenmehl , Butter 25% , Wasser, Hefe, Eier , Zucker, Jodiertes Speisesalz, Weizensauerteig , Emulgator Mono- und Diglycenden von Speisefettsäuren, Enzyme
Bündnerbrot:	Weizenmehl , Roggen-Sauerteig , Salz, Hefe
Butterzopf:	Weizenmehl , Butter, Eier , Zucker, Milchpulver , Salz, Hefe
Dinkel Pane Maggia:	UrDinkelmehl IPS , Wasser, UrDinkelschrot IPS , Kochsalz jodiert, Hefe, UrDinkelmehl IPS geröstet , Dinkelgluten, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Dinkel-Roggenbrot/Brötli:	Dinkelmehl , Roggenmehl , Sonnenblumenkerne, Haferkleie , Sesamsaat , Sojaschrot , Hafergrütze, Leinsamen, Hefe, Salz, Malz , Sauerteig getrocknet (Roggen)
Dinkelhalbweissbrot:	Dinkelhalbweissmehl , Salz, Hefe
Dinkelruchbrot:	Dinkelruchmehl , Salz, Hefe
Dinkel-Rusticobrot:	Dinkelmehl , Bio UrDinkelflocken , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Hefe, Salz
Dinkel-Urkornbrot:	Dinkelmehl , Emmermehl (Weizenart) , Urdinkelschrot , Salz, Hefe
Dinkel-Vollkornbrot/Brötli:	Dinkel-Vollkornmehl , Butter CH , Wasser, Salz, Hefe
Dinkelzopf:	Dinkelweissmehl , Butter, Milchpulver , Eier , Zucker, Salz, Hefe
Fitkornbrot:	Weizenmehl , Roggenmehl , Leinsamen, Reismehl, Bohnenmehl, Pflanzenfett; Hefe, Salz
Fladenbrot:	Roggenmehl , Weizenmehl , Milchpulver , Salz, Hefe
Halbweissbrot:	Weizenmehl , Roggen-Sauerteig , Salz, Hefe
Hirtenbrot:	Weizenmehl , Roggenmehl , Buchweizen, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen , Leinsamen, Salz, Hefe
Laugenbrötli / Bretzel:	Weizenmehl , Butter, Milchpulver , Salz, Malzmehl , Hefe, Natronlauge
Laugengipfel:	Weizenmehl , Butter 25% , Wasser, Hefe, Eier , Zucker, Jodiertes Speisesalz, Weizensauerteig , Mono- und Diglycenden von Speisefettsäuren, Natronlauge, (Natriumhydroxid)
Malzkorn-hell:	Weizenmehl , Gerstenmehl , Hafer, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Salz, Malz , Sauerteig , Hefe
Malzkorn-dunkel:	Weizenmehl , Weizenvollkornmehl , Gerstenmehl , Hafer, Leinsamen, Roggenmehl , Sonnenblumenkerne, Salz, Malz , Sauerteig , Hefe
Mehrkornbrot:	Weizenmehl , Roggenmehl , Roggensauerteig , Graham, Leinsamen, gekeimter Weizen , Haferflocken, Hefe, Salz
Parisette:	Weizenmehl , Malz , Salz, Hefe
Ragisch s-chüra:	Weizenmehl , Weizengluten , Salz, Hefe, Malzmehl (Gerste), Dextrose, Ascorbinsäure, Erbsenfaser, Karamell, Zucker
Ragisch rustica:	Weizenmehl , Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesamkörner , Weizengluten , Salz, Hefe, Malzmehl (Gerste) , Dextrose, Ascorbinsäure, Erbsenfaser, Karamell, Zucker Umhüllung: Roggenschrot , Sesamkörner , Haferflocken
Rosinenbrot / Brötchen:	Weizenmehl , Butter, Eier , Sultaninen, Zucker, Milchpulver , Salz, Hefe
Roggenbrötli:	Roggenmehl , Weizenmehl , Milchpulver , Salz, Hefe
Roggenringbrot:	Weizenmehl , Roggenmehl , Salz, Hefe
Rusticogipfel:	Weizenmehl , Wasser, Butter (18%) , IPS WEIZENVOLLKORNMEHL (10%) , Samen- und Körnermischung 5% (Haferflocken , Leinsamen, SESAM, Sonnenblumenkerne, Hirse, Blaumohn), Hefe, Eier (Freilandhaltung), Zucker, Salz, Gerstenmalzmehl , Enzyme
Rusticobrötli:	Weizenmehl , Maisgries, Haferkerne, Sojagleie, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen , Sauerteig , Salz, Malzmehl , Hefe
Ruchbrot:	Weizenmehl , Roggen-Sauerteig , Salz, Hefe
Rusticozopf:	Weizenmehl , Butter, Eier , Zucker, Milchpulver , Maisgries, Haferkerne, Malzmehl , Leinsamen, Sojagleie, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen, Salz, Hefe
St. Galler Schild:	Weizenmehl , Roggen-Sauerteig , Salz, Hefe
Schlumberger:	Weizenmehl , Salz, Malzmehl , Hefe
Tessiner:	Weizenmehl , Öl, Malzmehl , Salz, Hefe
Toast:	Weizenmehl , Butter, Malzmehl , Salz, Zucker, Milchpulver , Hefe
Urackerbrot:	Urgetreide, Kastanienmehl , Dinkel , Gerste , Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kartoffelflocken, pflanzliches Fett, Dinkelsauerteig , Weizenmehl , Roggenmehl , Hefe, Salz
Weggen / Weggli:	Weizenmehl , Butter, Salz, Zucker, Malzmehl , Milchpulver , Hefe
Zick-Zack:	Weizenmehl , Roggenmehl , Salz, Hefe
7 Korn:	Weizenmehl , Maisgries, Haferkerne, Sojagleie, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen , Sauerteig , Salz, Hefe
Allergiker Brot:	Kartoffelstärke, Maisstärke, Zucker, Kürbiskerne, Johannisbrotkernmehl, Reisstärke, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Salz, Kartoffelprotein, karamelisierter Zucker, natürliches Aroma, Hefe
100% Roggenbrot mit Sauerteig:	Roggenmehl , Salz, Malzmehl , OHNE Hefe