

# Märchy

Bäckerei - Conditorei  
Näfels / Glarus  
TraditionsBäckerei seit 1903



## Spezialbrote



**Dinkelkruste**  
(Ohne Weizenmehl)

Dinkel Urkornmehl,  
Dinkelvollkornmehl, Getrockneter  
Dinkelsauerteig, Gerstenmalzmehl  
geröstet, Grander-Wasser, Hefe,  
Salz, Brühstück

**Teigreifung: 24 Stunden**



**Ur-Dinkelvollkornbrot**  
(ohne Weizenmehl)

Urdinkelvollkornmehl IP-Suisse  
Grander-Wasser, Hefe, Salz,  
Brühstück

**Teigreifung: 24 Stunden**



**Glärnischbrot**

IP-Suisse-Weizenhalbweissmehl,  
IP-Suisse-Urdinkelvollkornmehl,  
Hausgeröstete,  
Sonneblumenkernen, Sesamsamen  
und Kürbiskerne, Grander-Wasser,  
Apfelsaft (Heinzelmännchen, Mollis),  
Hefe, Salz, Brühstück, Poolish

**Teigreifung: 48 Stunden**



**Herr Fröhlich**

Weizenmehl, Roggenmehl,  
getrockneter Sauerteig,  
Gerstenmalzmehl geröstet,  
Grander-Wasser, Hefe, Salz,  
Vorteig

**Teigreifung: 48 Stunden**



**Klosterbrot**

IP-Suisse Roggenmehl, IP-Suisse  
Weizenmehl, IP-Suisse-  
Urdinkelvollkornmehl,  
Gerstenmalzmehl, hausgeröstete  
Sonnenblumenkernen und  
Leinsamen, Grander-Wasser,  
Hefe, Salz, Vorteig

**Teigreifung: 24 Stunden**



**Parapan**

Weizenmehl, Roggenmehl,  
Dinkelmehl, Haferkleie,  
Leinsamen, Sesamsamen,  
Gerstenmalzmehl geröstet,  
Grander-Wasser, Salz, Hefe

**Teigreifung: 24 Stunden**

Alle Spezialbrote von Montag bis Samstag erhältlich.

Sauerteigbrot nur am Samstag.

**Näfels:** 055 612 10 29 (info@baeckerei-maerchy.ch)

www.baeckerei-maerchy.ch

**Glarus:** 055 640 17 13

**Kafi Beuge:** 055 612 41 11 (info@kafibeuge.ch)

www.kafibeuge.ch

Instagram: maerchy\_baeckerei

Kafibeuge

Facebook: Bäckerei-Conditorei Märchy

Kafi Beuge

### IP-SUISSE

Wir verarbeiten nur erstklassiges, natürliches, GVO-freies IP-SUISSE Innlandgetreide. Das heisst:

- Umweltbewusste Lebensmittelproduktion nach strengen Richtlinien.
- Verbot von Fungizide, Insektizide und Halmverkürzer beim Getreideanbau.
- Lückenlose Qualitätskontrolle vom Saatgut bis zum Brot.
- Kontrolliert durch Zertifizierungsstelle ProCert, Bern

### NATUREL

Als zertifizierte NATUREL-Bäckerei der Bäckerfachschule Luzern sind wir verpflichtet nur hochwertige, naturbelassene Rohstoffe zu verwenden.

- 100% Innlandgetreide
- Backmittel bestehen aus natürlichen Trägerstoffen, wie Weizen, Roggen, Dinkel, Quellmehl, Gluten, Malzprodukte und GVO- freies Sojalezitin.
- Ruch- und Halbweissbrot dürfen keine Backmittel enthalten.
- Sämtliche Brotsorten werden nach einem genau definiertem Teig-reifeprozess hergestellt.
- alle Brotsorten sind frei von Konservierungsstoffen.
- Kontrolliert durch die Zertifizierungsstelle ProCert,Bern

### UR-DINKEL

Als Zertifizierte, handwerkliche Ur-Dinkel-Bäckerei sind wir verpflichtet die Richtlinien der Ur-Dinkel Herstellung einzuhalten.

Kontrolliert durch die Zertifizierungsstelle ProCert, Bern

### GRANDER WASSER

Als einzige Bäckerei im Glarnerland backen wir mit dem beliebtem GRANDER-WASSER. Wir sind von den positiven Eigenschaften dieses Wassers überzeugt. Das Wasser ist weicher und schmeckt frischer. Brot und Backwaren sind länger haltbar und haben einen intensiveren Geschmack.



### Urdinkelbrot hell

(Ohne Weizenmehl)

IP-Suisse-Urdinkel-Halbweissmehl,  
Grander-Wasser, Hefe, Salz,  
Brühstück

**Teigreifung: 24 Stunden**



### Rautichnopf

Roggenmehl, IP-Suisse-  
Weizenmehl, Roggensauerteig  
getrocknet, Roggenmalzmehl,  
Gerstenmalzmehl geröstet, Salz,  
Hefe, Grander-Wasser, Vorteig

**Teigreifung: 24 Stunden**



### Sauerteigbrot

Nur am Samstag

(Ohne Weizenmehl, ohne Hefe)

IP-Suisse-Urdinkel-Vollkornmehl,  
IP-Suisse-Urdinkel-Halbweissmehl,  
IP-Suisse-Roggenmehl, Grander-  
Wasser, Salz, hausgemachter  
Sauerteig (Grander-Wasser, IP-  
Suisse-Urdinkel-Halbweissmehl, IP-  
Suisse Roggenmehl)

**Teigreifung: 24 Stunden**



### Baguette

IP-Suisse Weizen-Halbweissmehl,  
Grander-Wasser, Hefe, Salz,  
Poolish

**Teigreifung: 48 Stunden**



### Urdinkel-Mischbrot

(Ohne Weizenmehl)

IP-Suisse Urdinkel-Vollkornmehl,  
IP-Suisse Urdinkel-  
Halbweissmehl, Grander-Wasser,  
Hefe, Salz, Brühstück

**Teigreifung: 24 Stunden**



### Urdinkel-

### Sauerteigbrot

### Montag bis Freitag

(Ohne Weizenmehl, ohne Hefe)

IP-Suisse Urdinkel-Vollkornmehl,  
IP-Suisse Urdinkel-  
Halbweissmehl, Hausgemachter  
Sauerteig, Grander-Wasser, Salz,  
Urdinkelvollkorn- Brühstück