

Eine kurze Zutatenliste ist ein Zeichen für Qualität und Authentizität. 100 % italienisches Mehl, Salz aus Sizilien, Wasser und Hefe sind die Zutaten für unser bestes italienisches Brot.

A short list of ingredients is a sign of quality and authenticity. 100 % Italian flour, salt from Sicily, water and yeast are the ingredients for our best Italian bread.



Das Mehl

Die Hauptmehlproduktion wird ausschließlich aus Weizenmehl Typ 1 hergestellt, 100 % italienisch zertifiziert. Wir verwenden Typ 0 Weizen, 100 % Veneta zertifiziert (nur aus der Venetien-Region).

Das Hartweizenmehl kommt aus Apulien, dem Süden Italiens.

Solely flour: The main production is made using type 1 wheat flour, 100 % italian originates. We use type 0 wheat flour 100 % Veneta certified (only from the Veneto region). And the durum wheat flour comes from Puglia the south of Italy.



Das Salz

Wir verwenden ein bestimmtes Salz aus Sizilien. Es hat eine natürliche und unvergleichliche Qualität, denn es kommt aus einem alten, unberührten Meer (Höhlensalz).

Es sind reine Salzkristalle, entstanden aus den Schichten im Herzen Siziliens, vor mehr als sechs Millionen Jahren.

Erst wenn die Verpackung geöffnet wird, erblickt dieses Salz wieder das Licht der Welt.

The salt: We use a special salt originates from Sicily. It has a natural and incomparable quality, because it comes from an ancient pristine sea (cave salt). These are pure salt crystals, formed from the strata in the heart of Sicily, more than six million years ago. Only when the packaging is opened, this salt sees the light again.



Bestell-E-Mail: bestellung@deh.de

Bestell-Hotline: +49 (0)2332 75 76 76

Bestell-Fax: +49 (0)2332 75 76 18

D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG • Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg • info@deh.de • www.deh.de



*Bei mind. 3 Liefertagen pro Woche.

GEMEINSAM BACKEN WIR.
IDEEN. KONZEPTE. BEGEISTERUNG.

DEH
BACKWARENVIELFALT

Pane Italiano

Italienische Zutaten – authentisch italienisch gebacken.
Italien ingredients - authentic Italian baked

www.deh.de

ORIGINAL ITALIENISCHE QUALITÄT

Original Italian quality



neu new

Der „Venezianische Zopf“ ist ein typisches Brot der venezianischen Lagunentradition. Der Teig ist **von Hand** gedreht. Die **Grundzutaten sind Mehl, Wasser, Salz und Hefe**. Seine **Geschichte** stammt aus dem **XIV Jahrhundert**. Es heißt, dass ein venezianischer Bäcker in eine edle Dame verliebt war. Er entschloss sich, dieses Brot in einer Zopfform zu backen - in Ehren an die Frisur seiner Angebeteten.

The „Venetian braid“ is a typical bread of the Venetian lagoon tradition. The dough is turned by hand. The basic ingredients are flour, water, salt and yeast. Its history dates back to the XIV century. It is said that a Venetian baker was in love with a noble lady. He decided to bake this bread in a braid form - in honor of the hairstyle of his beloved.

3676
Venezianischer Zopf
Venetian plait

vorgebacken par-baked



UNSER BROT IST DIE VERBINDUNG AUS TRADITIONELLEN REZEPTUREN UND MODERNEM HANDWERK.



Our bread is the combination of traditional recipes and innovative craftsmanship.



Ursprüngliche Rezepturen
Original recipes



mit langer Reifezeit
with a long maturation period

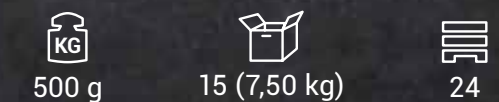


und charakteristischer Optik.
and characteristic optics.

mit Hartweizen
Sauerteig & Honig

3677
Apulisches Landbrot
Apulian rustic bread

vorgebacken par-baked



with durum wheat
sourdough & honey

3678
Grissone
Grissone

vorgebacken par-baked



Italienisches Brot
Italian bread



Italienisch genießen
Italian taste

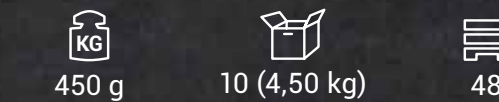


Das apulische Bauernbrot ist ein typisches Brot mit einer alten bäuerlichen Tradition. Durch die Verwendung von Hartweizenmehl ist es ein sehr aromatisches und duftendes Brot. Das Hartweizenmehl kommt direkt aus einer Mühle in Apulien, so stellen wir sicher, dass es sich hierbei um ein Produkt aus dem heißen, sonnigen Süden Italiens handelt. Früher wurde der Brotteig von zu Hause zu den öffentlichen Öfen im Dorf gebracht. Die Frauen schufen damit ein echtes Ritual, das öffentliche und private Leben kreuzte sich mit dem Duft von frisch gebackenem Brot – Generation um Generation, seit dem Mittelalter.

The Apulian farmhouse bread is a typical bread with an ancient peasant tradition. The use of durum wheat flour makes it a very aromatic and fragrant bread. The durum wheat flour comes directly from a mill in Apulia, so we make sure that this is a product from the hot sunny south of Italy. In the past the bread dough was brought from home to the public ovens in the village. The women thus created a ritual, where public and private life intersected with the smell of freshly baked bread - generation after generation, since the Middle Ages.

3675
Apulisches Bauernbrot
Apulian farmhouse bread

vorgebacken par-baked



mit
Sauerteig

with
sourdough

