



PRODUCT CATALOG
PRODUKTKATALOG



ABOUT US

Bread and caring for it is our daily joy and concern. We prepare it for you with love and are aware of its rich tradition that goes back deep in history. It is an important part of our lives and a grateful inspiration for artists. It appears in music, literature, fine arts, famous quotes personalities even in folk wisdom.

We started writing our story in 2016. That's when we decided to establish a company named BREADWAY in Prague, the capital of the Czech Republic. Together with our master bakers and top bakers from all over Europe we spent a lot of time in developing our own original recipes and baking processes to create truly innovative craft bakery combining traditional methods with modern technology. We proudly embrace the roots of an old artisanal bakery which used to be founded on slow fermentation process. We bake all our products in ovens with stone slab. Thanks to this they acquire a more pronounced taste and a more intense scent.

We give our products the best of us. We use raw materials of purest quality. We pay high attention to gentle methods of their processing. You will not find anything in them that we would not want to consume ourselves. We use partial automation to make our production more efficient. This is also so that we can still offer you quality products at fair prices.

This is our way:
WAY BETTER BREAD.

ÜBER UNS

Das Brot und die Pflege rund um das Brot sind die Freude und Sorgen in unserem Alltag. Wir bereiten es für Euch mit Liebe und mit dem Wissen seiner reichen Tradition, die tief in die Geschichte hinein führt, zu. Das Brot ist nicht nur ein bedeutender Bestandteil unserer Leben, sondern es bringt auch eine willkommene Inspiration für Künstler. Es erscheint in Musik, Literatur, bildender Kunst, Zitaten berühmter Persönlichkeiten sowie in der Volksweisheit. Unsere Geschichte begann im Jahr 2016. Damals entschlossen wir uns das Unternehmen BREADWAY in der Hauptstadt Tschechiens Prag zu errichten.

Zusammen mit unseren Bäckermeistern und Spitzenbäckern aus ganz Europa verbrachten wir viel Zeit mit der Entwicklung unserer originären Rezepturen und Backverfahren, um eine wirklich innovative Handwerksbäckerei zu entwickeln, die traditionelle Verfahren mit moderner Technologie kombiniert. Wir bekennen uns stolz zur ehrlichen Bäckerkunst, die auf langsamer Teigführung beruht. Alle unserer Produkte werden im Ofen mit Steinplatte gebacken, die ihnen einen kräftigen Geschmack und intensiven Duft verleiht.

Wir geben unser Bestes für unsere Produkte. Wir verwenden hochwertige Zutaten und setzen schonende Verarbeitungsverfahren ein. Sie finden darin nichts, was wir selbst nicht verzehren würden. Für effizientere Produktion wird eine teilweise Automatisierung von Prozessen eingesetzt, damit wir Euch immer hochwertige Produkte zu normalen Preisen anbieten können.

Das ist unser Weg:
WAY BETTER BREAD.

CONTENT / INHALT

BREADSTICKS & SNACKING / TEIGSTANGEN & SNACKS	6–15
SLOW-FERMENTED PRODUCTS / BACKWAREN MIT LANGSAMER TEIGFÜHRUNG	16–19
LONG SHELF LIFE BREADS / DAUERBACKWAREN	20–26





BREADSTICKS & SNACKING
TEIGSTANGEN & SNACKS

**BREADSTICK
WITH OLIVES
OLIVENSTANGE**



87 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

OLIVES
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality olives, rustic appearance.

OLIVEN
Teigstange aus Mutterteig, hohem Gehalt an qualitativ hochwertigem Oliven, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

100 g 110 g

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH CHEESE
KÄSESTANGE**



87 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

CHEESE MIMOLETTE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese, rustic appearance.

MIMOLETTE-KÄSE
Teigstange aus Mutterteig, hohem Gehalt an qualitativ hochwertigem Käse, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

100 g 110 g

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH CHEDDAR CHEESE
CHEDDAR KÄSESTANGE**



87 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

CHEDDAR
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Cheddar, rustic appearance.

CHEDDAR
Teigstange aus Mutterteig, hohem Gehalt an qualitativ hochwertigem Cheddar Käse, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

100 g 110 g

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH CHEDDAR CHEESE
AND JALAPEÑOS
CHEDDAR KÄSESTANGE
MIT JALAPEÑOS**



87 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Cheddar, jalapeños, rustic appearance.

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Teigstange aus Mutterteig, hohem Gehalt an qualitativ hochwertigem Cheddar Käse, Jalapeños, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

100 g 110 g

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH PEPPERONI AND
CHEESE
KÄSESTANGE
MIT PEPPERONI SALAMI**



87 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

PEPPERONI, MIMOLETTE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Mimolette and salami Pepperoni, rustic appearance.

PEPPERONI, MIMOLETTE
Teigstange aus Mutterteig, hohem Gehalt an qualitativ hochwertigem Käse Mimolette und Pepperoni Salami, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

100 g 110 g

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH PEPPERONI,
CHEESE AND
SWEETCORN
KÄSESTANGE
MIT PEPPERONI SALAMI
UND MAIS**



87 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

PEPPERONI, MIMOLETTE, SWEETCORN
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Mimolette, salami Pepperoni and sweetcorn, rustic appearance.

PEPPERONI, MIMOLETTE, MAIS
Teigstange aus Mutterteig, hohem Gehalt an qualitativ hochwertigem Käse Mimolette, Pepperoni Salami und Mais, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

100 g 110 g

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH RYE SPROUT
ROGGENSTANGE
MIT SPROSSEN**



110 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
100 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
60	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

RYE SPROUTS
Breadstick with rye sprouts, slow fermentation process, rustic appearance.

ROGENSPROSSEN
Teigstange mit Roggensprossen, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

87 g 100 g

Other weights on demand.
Weitere Gewichte auf Anfrage.

**GREEK BREADSTICK
GRIECHISCHE
OLIVENSTANGE**



87 ^g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80 ^g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

KALAMATA OLIVES, CHEESE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality black Kalamata olives, Balkan cheese, rustic appearance.

KALAMATA OLIVEN, KÄSE
Teigstange aus Mutterteig, hohem Gehalt an schwarzen Oliven und Balkankäse, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:

100 g 110 g

Other weights on demand.
Weitere Gewichte auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH LECCINO OLIVES**
**OLIVENSTANGE
MIT LECCINO OLIVEN**



87g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

LECCINO OLIVES
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality leccino olives, rustic appearance.

LECCINO OLIVEN
Teigstange aus Muttersauerteig, mit hohem Gehalt an qualitativen Oliven Leccino, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
100g 110g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
OLIVES**
**OLIVENSTANGE
MIT CASTELVETRANO
OLIVEN**



87g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

CASTELVETRANO OLIVES
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality castelvetro olives, rustic appearance.

CASTELVETRANO OLIVEN
Teigstange aus Muttersauerteig, mit hohem Gehalt an qualitativen Oliven Castelvetro, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
100g 110g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
AND LECCINO OLIVES**
**OLIVENSTANGE
MIT CASTELVETRANO
UND LECCINO OLIVEN**



87g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

**CASTELVETRANO
AND LECCINO OLIVES**
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality castelvetro and leccino olives, rustic appearance.

**CASTELVETRANO
UND LECCINO OLIVEN**
Teigstange aus Muttersauerteig, mit hohem Gehalt an qualitativen Oliven Leccino und Castelvetro, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
100g 110g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**SOURDOUGH PATATAS
STICK WITH SMOKED
MEAT AND BACON**
**KARTOFFELNSTANGE
MIT RAUCHFLEISCH
UND SPECK**



87g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
80g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

SMOKED MEAT AND BACON
Breadstick made of rye sourdough as a base, with potatoes, smoked meat and bacon, rustic appearance, slow fermentation process.

RAUCHFLEISCH UND SPECK
Teigstange aus Roggensauerteig als Grundlage mit Kartoffeln, Rauchfleisch und Speck, rustikales Aussehen, langsamer Fermentation.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
100g 110g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

BREADSTICKS TEIGSTANGEN



**MINI TUSCANY
WITH CHEESE**
**MINI TOSCANIA
MIT KÄSE**



110 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
100 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

MIMOLETTE
Popular variant in the snacking category, slow fermentation process, cheese Mimolette.

MIMOLETTE
Beliebte Mini Toscania mit Käse Mimolette, langsamer Fermentation, beliebtes Snackprodukt.

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**MINI TUSCANY
WITH OLIVES AND CHILLI**
**MINI TOSCANIA
MIT OLIVEN UND CHILLI**



110 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
100 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

MIX OF OLIVES, CHILLI
Olives variant in this popular shape with chilli, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

OLIVEN MIX, CHILLI
Oliven Variant von Mini Toscania mit Chilli, langsamer Fermentation, beliebtes Snackprodukt.

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR CHEESE**
**MINI TOSCANIA
MIT CHEDDAR KÄSE**



110 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
100 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

CHEDDAR
Cheese variant in this popular shape, Cheddar cheese, slow fermentation process.

CHEDDAR
Beliebte Mini Toscania mit Cheddar Käse, langsamer Fermentation, beliebtes Snackprodukt.

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.

**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR CHEESE
AND JALAPEÑOS**
**MINI TOSCANIA
MIT CHEDDAR KÄSE
UND JALAPEÑOS**



110 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
100 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Spicy variant of Mini tuscany with Cheddar cheese and jalapeños, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Pikante Mini Toscania mit Cheddar Käse und Jalapeños, langsamer Fermentation, beliebtes Snackprodukt.

Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.



**MINI TUSCANY
MINI TOSCANIA**

**MINI TUSCANY
WITH PEPPERONI
AND CHEESE**
**MINI TOSCANIA
MIT PEPPERONI
UND KÄSE**



110 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
100 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
80	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG	

MIMOLETTE
Mini tuscany with Mimolette cheese and Pepperoni salami, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

MIMOLETTE
Beliebte Mini Toscania mit Käse Mimolette und Pepperoni Salami, langsamer Fermentation, beliebtes Snackprodukt.

Other weights on demand.
Weitere Gewichte auf Anfrage.

**PIZZA
WITH SAUSAGE
AND CHEESE**

**PIZZA
MIT WURST UND KÄSE**

120 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
110 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
75	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	



SAUSAGE, CHEESE
Pizza with cheese sausage, cheese Edam,
ketchup, slow fermentation process.

WURST, KÄSE
Pizza mit Käsewurst, Edam Käse,
Ketchup, langsamer Fermentation,
rustikales Aussehen.

**PIZZA
MARGARITA**

**PIZZA
MARGARITA**

120 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
110 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
60	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	



CHEESE, TOMATO
Pizza with cheese Edam,
ketchup, slow fermentation process.

KÄSE, KETCHUP
Pizza mit Edam Käse, Ketchup, langsamer
Fermentation, rustikales Aussehen.

**BRIOCHE
WITH SAUSAGE**

**BRIOCHE
MIT WURST**

100 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
90 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
70	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	



SAUSAGE, KETCHUP
Popular variant of quick snack, brioche
with ketchup and sausage, made of
mother dough, slow fermentation process.

WURST, KETCHUP
Eine beliebte Snack-Variante,
Brioche mit Ketchup und Wurts.



**SNACKS
SNACKING**



**SLOW-FERMENTED
PRODUCTS
BACKWAREN
MIT LANGSAMER
TEIGFÜHRUNG**

**SWISS BREAD TWISTED
PLAIN**

**SCHWEIZERISCHES
GEDREHTES BROT
HELL**



**SWISS BREAD TWISTED
RUSTIC**

**SCHWEIZERISCHES
GEDREHTES BROT
RUSTIK**



**SWISS BREAD TWISTED
OLIVE**

**SCHWEIZERISCHES
GEDREHTES BROT
MIT OLIVEN**



130 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
120 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
50	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
One of the best-selling breads, made from mother dough, slow fermentation process, rustic appearance, handmade production.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL
Eines unserer meistverkauften Brote, aus Mutterteig hergestellt, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen, manuelle Zubereitung.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
160 g 220 g 260 g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.



130 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
120 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
50	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

CHIA, FLAX, SUNFLOWER SEEDS
Dark rustic, but still very porous twisted bread, made from mother dough, slow fermentation process, quality seed mixture (chia mash, linseed, sunflower seed), handmade production.

**CHIASAMEN, LEINSAMEN,
SONNENBLUMENKERNE**
Rustikales gedrehtes Dunkelbrot mit hoher Porosität, aus Mutterteig hergestellt, langsamer Fermentation, mit qualitativ hochwertiger Kornmischung (gebrühte Chiasamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne), manuelle Zubereitung.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
160 g 220 g 260 g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.



130 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
120 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
50	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

OLIVES
Rustic bread with the best olives, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

OLIVEN
Rustikales Brot mit den besten Oliven, aus Mutterteig hergestellt, langsamer Fermentation, manuelle Zubereitung.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
160 g 220 g 260 g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.



**SWISS BREAD TWISTED
PUMPKIN**

**SCHWEIZERISCHES
GEDREHTES BROT
MIT KÜRBISKERNEN**



**SWISS BREAD TWISTED
WITH ROSEMARY**

**SCHWEIZERISCHES
GEDREHTES BROT
MIT ROSMARIN**



130 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
120 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
50	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

PUMPKIN
Rustic bread with pumpkin seeds, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

KÜRBISKERNE
Rustikales Brot mit Kürbiskernen, aus Mutterteig hergestellt, langsamer Fermentation, manuelle Zubereitung.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
160 g 220 g 260 g
Other weights on demand.
Weitere Gewichte auf Anfrage.



130 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
120 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
50	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

ROSEMARY
Rustic bread with rosemary, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

ROSMARIN
Rustikales Brot mit Rosmarin, aus Mutterteig hergestellt, langsamer Fermentation, manuelle Zubereitung.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
160 g 220 g 260 g
Other weights on demand.
Weitere Gewichte auf Anfrage.



**SANDWICH
WITH POTATOES
AND ONION**

**SANDWICH
MIT KARTOFFELN
UND ZWIEBELN**



140 g	WEIGHT AS FROZEN GEWICHT IM GEFRORENEN ZUSTAND	
130 g	WEIGHT AS BAKED GEWICHT IM GEBACKENEN ZUSTAND	
70	PIECES PER BOX Stk IN PACKUNG	

POTATOES, RED ONION
Sandwich with potatoes, red onion and fried onion, slow fermentation process.

KARTOFFELN, ROTE ZWIEBELN
Sandwich mit Kartoffeln, roten Zwiebeln und gebratenen Zwiebeln, langsamer Fermentation.

Available also as:
Auch in der Variante erhältlich:
160 g
Other weight variants on request.
Weitere Gewichtsvarianten auf Anfrage.



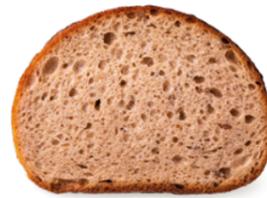


LONG SHELF LIFE BREADS DAUERBACKWAREN

**SOURDOUGH TOASTIE
TOASTBROT
MIT SAUERTEIG**



**REAL RYE
SOURDOUGH BREAD
ROGGENBROT
MIT SAUERTEIG**



**SWISS
SOURDOUGH BREAD
PUMPKIN
BROT
AUS MUTTERTEIG
MIT KÜRBISKERNEN**



**SOURDOUGH TOASTIE
SUNFLOWER
TOASTBROT
MIT SAUERTEIG
UND SONNENBLUMEN-
KERNEN**



MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD
LANGE TEIGREIFUNG

400g WEIGHT
GEWICHT

9 PIECES PER BOX
Stk IN PACKUNG



GREAT FOR TOASTING
Popular variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

GUT ZUM RÖSTEN
Sauerteigbrot aus Mutterteig hergestellt, lange Haltbarkeit von bis zu 12 Tagen, im Steinofen gebacken.

MADE FROM REAL RYE YEAST
AUS ECHTEM ROGGENSAUERTEIG
HERGESTELLT

400g WEIGHT
GEWICHT

10 PIECES PER BOX
Stk IN PACKUNG



90% RYE FLOUR
Sourdough rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.

90% ROGGENMEHL
Haltbares Roggenbrot aus echtem Roggensauerteig, lange Haltbarkeit von bis zu 12 Tagen, im Steinofen gebacken.

MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD
LANGE TEIGREIFUNG

400g WEIGHT
GEWICHT

9 PIECES PER BOX
Stk IN PACKUNG



WITH PUMPKIN
Pumpkin variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, rustic appearance.

MIT KÜRBISKERNEN
Dauervariante eines der meistverkauften Sauerteigbrot mit Kürbiskernen, aus Mutterteig hergestellt, lange Haltbarkeit von bis zu 12 Tagen, langsamer Fermentation, rustikales Aussehen.

MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD
LANGSAME TEIGREIFUNG

400g WEIGHT
GEWICHT

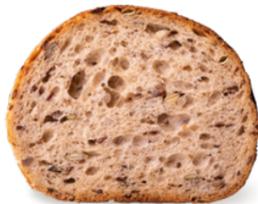
10 PIECES PER BOX
Stk IN PACKUNG



WITH SUNFLOWER SEEDS
Sourdough bread with sunflower seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

MIT SONNENBLUMENKERNEN
Haltbares Brot mit Sonnenblumenkernen, aus echtem Roggensauerteig hergestellt, lange Haltbarkeit von bis zu 12 Tagen, im Steinofen gebacken.

**SOURDOUGH TOASTIE
MULTISEEDS
FÜNFKORN-TOASTBROT
MIT SAUERTEIG**



**MALTESE
BREAD
MALTESISCHES
BROT**



**WHEAT- RYE BREAD
BW 33
WEIZEN-ROGGENBROT
BW 33**



MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD
LANGSAME TEIGREIFUNG

400g WEIGHT
GEWICHT

10 PIECES PER BOX
Stk IN PACKUNG



**RYE YEAST, FLAX,
SUNFLOWER, CHIA SEEDS**
Sourdough bread with a mix of seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

**ROGGENSAUERTEIG, LEINSAMEN,
SONNENBLUMENKERNE,
CHIASAMEN**
Sauerteigbrot mit Kornmischung, hergestellt aus Mutterteig, lange Haltbarkeit von bis zu 12 Tagen, im Steinofen gebacken.

MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD
LANGSAME TEIGREIFUNG

400g WEIGHT
GEWICHT

9 PIECES PER BOX
Stk IN PACKUNG



VERY DARK CRUST
Maltese bread for which is typical a very dark crust, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

DUNKEL KRUSTE
Maltesisches Brot mit der typischen dunklen Kruste, aus echtem Roggensauerteig, lange Haltbarkeit bis zu 12 Tagen, im Steinofen gebacken.

MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD
LANGE TEIGREIFUNG

400g WEIGHT
GEWICHT

10 PIECES PER BOX
Stk IN PACKUNG

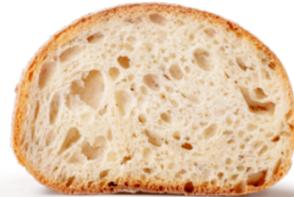


33% RYE FLOUR
Wheat-rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.

33% ROGGENMEHL
Weizen-Roggenbrot aus echtem Roggensauerteig, lange Haltbarkeit von bis zu 12 Tagen, im Steinofen gebacken.

**FOCACCIA
WITH ROSEMARY**

**FOCACCIA
MIT ROSMARIN**



**SWISS
SOURDOUGH BREAD
RUSTIC**

**BROT
AUS MUTTERTEIG
RUSTIK**



MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD LANGE TEIGREIFUNG	
400g	WEIGHT GEWICHT
9	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG



WITH ROSEMARY

Focaccia bread made of mother dough, rosemary, extra virgin olive oil, very long fermentation time, rustic appearance.

MIT ROSMARIN

Focaccia Brott aus Mutterteig hergestellt, mit Rosmarin und Extra Virgin Olivenöl, sehr lange Teigreifung, rustikales Aussehen.

MADE FROM REAL RYE YEAST AUS ECHTEM ROGGENSAUERTEIG HERGESTELLT	
400g	WEIGHT GEWICHT
10	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG



CHIA, LINSEED, SUNFLOWER SEED

Dark rustic sourdough bread, made from mother dough, long fermentation times, quality seed mixture chia mash, linseed, sunflower seed.

**CHIASAMEN, LEINSAMEN,
SONNENBLUMENKERNE**

Dunkelbrot aus Mutterteig hergestellt, sehr lange Teigreifung, mit qualitativ hochwertiger Kornmischung - gebrühte Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne.

**SWISS SOURDOUGH BREAD
SUNFLOWER**

**BROT AUS MUTTERTEIG
MIT SONNENBLUMEN-
KERNEN**



MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD LANGSAME TEIGREIFUNG	
400g	WEIGHT GEWICHT
10	PIECES PER BOX Stk. IN PACKUNG



WITH SUNFLOWER SEEDS

Dark sourdough bread with 14% of sunflower seeds, made from mother dough, slow fermentation process, long shelf-life 12 days, rustic appearance.

MIT SONNENBLUMENKERNEN

Dunkelbrot mit 14% Sonnenblumenkernen, aus Mutterteig hergestellt, lange Teigreifung, rustikales Aussehen, lange Haltbarkeit von bis zu 12 Tagen.



BREADWAY a.s.
Vlastibořská 2790/4
193 00 Praha
Czech Republic

E-mail: info@breadway.com
Tel.: +420 608 320 000



WWW.BREADWAY.COM