

Feinste Backwaren aus Ihrer Bäckerei Leonhardt

Ihr Spezialist für Französische Backkunst & innovative
Brotkreationen in Bretten

ÜBER UNS:

Wir sind eine der wenigen verbliebenen ECHTEN Handwerksbäckereien im Herzen von Bretten. Ein Familienunternehmen, das seit 2009 von Bäckermeister Steffen Leonhardt in inzwischen 4. Generation geführt wird.

Steffen Leonhardt absolvierte eine Zusatzausbildung in Französischer Backkunst und darf sich seither "Artisan Boulanger" nennen. Außerdem ist er seit November 2016 examinierter Brotsommelier - der Erste im Umkreis von Bretten.

Tradition! Passion! Revolution! Das ist unsere Firmenphilosophie.

TRADITION: Unsere Bäckerei wurde im Jahr 1904 gegründet und gehört damit zu den traditionsreichsten Bäckereien in Bretten.

PASSION: Mit unserer Leidenschaft für hochwertige Backwaren und unserem hohen Qualitätsanspruch heben wir uns stark von den großen Bäckereiketten ab. Bei uns entsteht noch jedes Produkt in Handarbeit und wird mit viel Liebe und Sorgfalt gebacken. Die Verwendung bester, überwiegend regionaler Zutaten ist für uns selbstverständlich.

REVOLUTION: Neben unserem Sortiment an klassischen Backwaren & süßen Plunderstücken, sind wir Ihr Spezialist für französische Backkunst. Ob Baguettes, Croissants oder Tartes - wir backen nach traditionell französischen Rezepten und mit original französischen Zutaten. Außerdem überraschen wir Sie stets mit innovativen Neuheiten und originellen Spezialitäten.

**UNSERE HANDGEFERTIGTEN BACKWAREN VERZAUBERN MIT EINZIGARTIGEM
GESCHMACK - SCHMECKEN SIE DEN UNTERSCHIED!**



Folgende Produkte können Sie über La Perla del Gusto bestellen:

Französische Spezialitäten:

Traditionelles Baguette:

Original frz. Baguette aus frz. Edelweizenmehl

Stück 2,10 €

Petit Pain:

Baguette in krustiger Brötchenform

Stück 1,60 €

Baguette Meran:

Frz. Baguetteteig mit Walnüssen, getrockneten Tomaten, Fenchelsamen & provenzialischen Kräutern

Stück 2,80 €

Frz. Landbrot:

Rustikales Brot aus Frz. Edelweizensorten mit 5% Roggenanteil

Stück 3,80 €

Spezialitäten mit Olivenöl der Frantoio Ghiglione:

Pane Ghiglione:

Frz. Landbrot mit hochwertigem Olivenöl der Frantoio Ghiglione, mit nussigem, leicht süßlichem Geschmack

1kg 11,20 € (Stück ca. 500 – 600g)

Ciabatta

Brötchen mit hochwertigem Olivenöl der Frantoio Ghiglione

Stück 1,- €

Fougasse

Südfrz. Spezialität hochwertigem Olivenöl der Frantoio Ghiglione, schwarzen Oliven und italienischen Kräutern

Stück 2,90 €

Spezialitäten mit Piemonteser Haselnüssen:

Piemonteser Haselnussbrot:

Brot aus Waldstaudenroggen-, Roggenvollkorn-, Dinkelvollkorn-, Emmervollkorn- & Weizenvollkornmehl mit geröstetem Sesam, gepopptem Dinkel und ganzen Piemonteser Haselnüssen

Stück 5,60 €

Piemonteser Nusskuchen:

Süßer Nussrührkuchen mit verführerischem Noisette-Geschmack

Stück 7,- €

Baguette Piemont:

Original frz. Baguette mit ganzen Piemonteser Haselnüssen

Stück 4,50 €

Brot-Spezialitäten:

Brettener Bauernlaib:

Rustikale 2,5kg Laibe aus klassischem Weizenmischbrot

1kg 3,90 €

Dinkelvollkornbrot:

Reines Dinkelvollkornbrot mit leichter Honig-Note.

500g 3,10 €, 750g 4,10 €

Kürbis-Vollkornbrot:

Kräftiges Vollkornbrot aus 50% Weizenvollkorn, 50% Roggenvollkornmehl mit gerösteten Kürbiskernen und feinem Brotklee-Aroma.

750g 4,10 €

Lein-Bender:

Kerniges Roggenmischbrot mit Leinsamen & Leinöltrester von der Ölmanufaktur Bender. Erdig-nussiges Aroma.

750g 4,50 €

Gersten-Mandelbrot:

Eine ganz besondere Komposition: Gerstenvollkornbrot mit ganzen Mandeln, kandierten Quitten & Anis.

Stück 4,50 €