

Ripken
HOLZOFENBÄCKEREI

Unser Reinheitsgebot
für Brot und Brötchen



*Unsere
Philosophie*

Handwerk



Liebe Kunden,

bei kaum einem Lebensmittel wissen wir heute noch, woraus es besteht und was genau wir an chemischen Zusätzen zu uns nehmen. Als familiengeführte Traditionsbäckerei backen wir deshalb nach unserem selbst auferlegten Reinheitsgebot für Brot und Brötchen.

Bei uns erfahren Sie, welche Rohstoffe wir verwenden.

Wir garantieren Ihnen reinen und natürlichen Genuss der Spitzenklasse.

Herzlichst

Jörg und Marion Ripken



Tradition

„Qualität seit Generationen.“



1920 DER GRÜNDER
JOHANN RIPKEN (GANZ LINKS)
MIT SEINEM BRUDER HERMANN
RIPKEN (GANZ RECHTS) UND
IHREN GESELLEN.

FAMILIE RIPKEN
HEUTE

Tradition

Gegründet wurde die Bäckerei Ripken 1906 von Johann und Geradine Ripken. Bis 1970 haben Sohn Johann und seine Frau Gerda die Bäckerei geführt. Der Enkel des Gründers, Johann Ripken und seine Frau Angela leiteten bis ins Jahr 2000 die Geschäfte. Am 1. Januar 2000 übernahmen Jörg und Marion Ripken in vierter Generation die Bäckerei. Auch wenn sich die Arbeitswelt der Bäcker gewandelt hat, wird in Ripkens Backstube noch immer wie zu Urgroßvaters Zeiten gebacken. Hier gibt es keine chemischen Helferlein, die die Teigruhe von Brot und Brötchen verkürzen oder die Aromen künstlich unterstützen, hier gibt es handwerkliche Backtradition vom Feinsten.



„Brot wie damals“

Leidenschaft



Unser Reinheitsgebot

- ✓ *100% naturbelassene Rohstoffe,
ohne synthetische Zusatzstoffe*
- ✓ *100% eigene Backwarenherstellung*
- ✓ *keine Vormischungen*
- ✓ *keine vorgefertigten Produkte*
- ✓ *regionale Lieferanten, z.B. norddeutsches
Getreide, Auricher Freiland Eier, Milch vom
Hof Meinen, Aufschnitt von Fleischerei
Ripken und Tuitjer*
- ✓ *lange Teigruhezeiten für besseren
Geschmack und längere Frischhaltung*



HOLZOFEN *Spezialitäten*

Voller Genuss ursprünglich und lecker...



KORINTH-
STUTJE

*Frische regionale Vollmilch und gute Butter zeichnen diesen **Stuten** aus. Probieren Sie auch unseren **Korinthstutjes**, der zusätzlich noch mit sonnenverwöhnten Korinthen und Sultaninen prall gefüllt ist.*

*Zutaten: 100% Weizenmehl, frische Vollmilch 3,5%,
Butter, Zucker, Hefe, Traubenzucker, Malz,
Meersalz, Korinthen und Sultaninen.*



MELKSTUTJES



HOLZOFEN *Spezialitäten*

Voller Genuss ursprünglich und lecker...



CIABATTA
UND KERNIGE
STANGE



CIABATTA
UND KERNIGE
WECKEN

Probieren Sie unsere *Ciabatta Vielfalt*.
Über 24 Stunden Reifezeit und eine kurze
Backzeit im ca. 300° C heißem Holzback-
ofen machen dieses Brot so einzigartig.

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Traubenzucker,
Malz, kaltgepresstes Olivenöl, frische Hefe und
Meersalz.

Bei der Kernigen Stange noch: gemälzte Roggen-
vollkornflocken, Leinsaat, Haferflocken, Sesam und
Sonnenblumenkerne.



HOLZOFEN-
FLADEN



UNSERE *Kräftigen*

Traditionell doppelt gebacken.





*Der **Ripkens Riese** ist unser kräftiges Roggenmischbrot. Natürlich gesäuert mit Sauerteig aus eigener Herstellung. Der Riese wird doppeltgebacken, um die typisch starke Kruste zu bekommen.*

*Zutaten: 80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl,
Wasser, hauseigener Sauerteig,
frische Hefe, Apfelfaser und Meersalz.*



**RIPKENS
RIESE**



UNSERE *Kräftigen*

Traditionell doppelt gebacken.

Der Bayer ist wie unser Ripkens Riese gebacken, aber zusätzlich noch mit feinsten Gewürzen wie Anis, Koriander, Fenchel und Kümmel abgerundet.

Zutaten: 80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl, hausgener Sauer Teig, frische Hefe, Apfelfaser, Koriander, Anis, Fenchel, Kümmel, Meersalz und Wasser.



DER
BAYER



Probieren Sie doch mal unsere
Walnussriesen und **Zwiebelriesen**.
Diese sind wie unser Ripkens Riese doppelt im
Holzofen gebacken und mit knackigen
Walnussstücken oder Röstzwiebeln verfeinert.

Zutaten: 80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl,
hauseigener Sauerteig, frische Hefe,
Apfelfaser, Meersalz, Wasser,
Röstzwiebel oder Walnüssen.



WALNUSSRIESEN
UND
ZWIEBELRIESEN



UNSERE *Vollkornbrote*

Das ganze Korn - unsere Vollkornspezialitäten.

*100% Roggenvollkorn - 100% Roggengeschmack. Unser **Roggenkasten** zeichnet sich durch einen leicht säuerlichen Geschmack aus. Es ist sehr gut für Allergiker geeignet, da es ohne Weizen und Hefe gebacken ist.*

Zutaten: 100% Roggenvollkormmehl, hauseigenes Backferment, Wasser und Meersalz.



ROGGEN-
KASTEN



Unser ***Dinkelvollkornbrot*** ist ein sehr mild gesäuertes Vollwertbrot. Reich an Ballaststoffen durch Sonnenblumenkerne, Dinkelflocken und dem

Dinkelvollkornmehl dient dieses Brot lange als Nährstoffquelle für den Körper und ist leicht bekömmlich. Durch die Zugabe von Apfelsfasern und Kartoffelflocken können wir eine lange Frischhaltung garantieren.

Zutaten: 100% Dinkelvollkornmehl, Dinkelmalzflocken, hauseigener Dinkelsauerteig, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, geriebener Apfel, Malz, Meersalz, und frische Hefe.



DINKELVOLL-
KORNBROT



UNSERE *Vollkornbrote*

Das ganze Korn - unsere Vollkornspezialitäten.

Unser **Schwarzbrot** backen wir noch wie zu Urgroßvaters Zeiten. Der speziell angesetzte Sauerteig bekommt durch seine lange Reifezeit das besondere Aroma. Der anschließende intensive Backvorgang macht es so mild und bekömmlich.

Zutaten: Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornsauerteig (Roggenvollkornflocken, Wasser), Wasser, Meersalz Roggenmalz.



SCHWARZBROT
HELL & DUNKEL



Gersten-Vital ist ein mildes, saftiges Vollkornbrot mit sehr vielen Kernen. Die Beta-Gerstenflocken regulieren auf natürliche Weise den Cholesterinhaushalt.

Zutaten: Weizenvollkornmehl, Beta-Gerstenflocken (14%), Wasser, Vollkornsauerteig, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Kartoffelflocken, Roggenkörner, Kürbiskerne, Sesam, Meersalz, Malz und Hefe.



Unser *Honigschwarzbrot* wird aus aromatischen Roggenmalzflocken hergestellt und mit köstlichem Biohoney abgerundet. Für alle, die auch bei einem gesunden Vollkornbrot nicht auf feine Süße verzichten möchten.

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Roggenmalzflocken, Roggenvollkornschrot, Natursauerteig, Wasser, Bio-Blütenhoney, Meersalz und Hefe.

GERSTEN-
VITAL

HONIG-
SCHWARZBROT

UNSERE *Klassiker*

„Auf die Mischung kommt es an.“

Unser **Holzlukenbrot**, ein Brot das hält was es verspricht. Dieses aromatisches Roggenmischbrot wird mit handwerklicher Backkunst aus rein natürlichen Zutaten hergestellt.

Zutaten: 60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl, Natursauerteig, Hefe, Meersalz und Wasser.



HOLZLUKEN-
BROT

Unser **Krustenbrot** ist für echte Genießer, die eine herzhaft
Kruste lieben und eine milde Krume schätzen..

Zutaten: 60% Weizenmehl, 40% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe,
Meersalz und Wasser.



Der Klassiker unter den Weizen-Mischbroten ist unser mild-
aromatisches **Hausbrot** mit glänzender Kruste.

Zutaten: 60% Weizenmehl, 40% Roggenmehl, Natursauerteig,
Hefe, Meersalz und Wasser.

KRUSTEN-
BROT

RIPKENS
HAUSBROT

UNSER *Körnermix*

Spezialitäten mit Körner und Saaten...

*Durch den hohen Anteil an sonnenverwöhnten Sonnenblumenkernen und kräftigem Roggen erzielen wir den saftigen kernigen Geschmack dieses einzigartigen Körnerbrot. Unser **Ripkens 2000er** ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.*

Zutaten: 45% Weizenmehl, 55% Roggenmehl (davon 35% Roggenvollkornmehl), Quetschroggen, ganze Roggenkörner, Hefe, Natursauerteig, Erbsenschrot, Sonnenblumenkerne, Malz und Wasser.



**RIPKENS
2000ER**

*Unser „Kerniger“ für alle Liebhaber des körnigen Genusses.
Durch die Zugabe von feinstem Olivenöl wird dieses Brot sehr
locker und geschmackvoll.*

*Zutaten: Weizenmehl, Roggenmalzflocken, Wasser, Leinsaat, Olivenöl,
Meersalz, Traubenzucker, Malz und Gewürze.*



DER
KERNIGE

UNSERE *Stuten*

...nordisch frisch!

*Für alle unsere Kunden, die Weißbrot lieben und doch auf Saaten nicht verzichten wollen, gibt es unseren leckeren **Mohnzopf**.*

*Zutaten: 100% Weizenmehl, Hefe, Zucker, Backmargarine,
Traubenzucker, Malz, Wasser und Meersalz.*

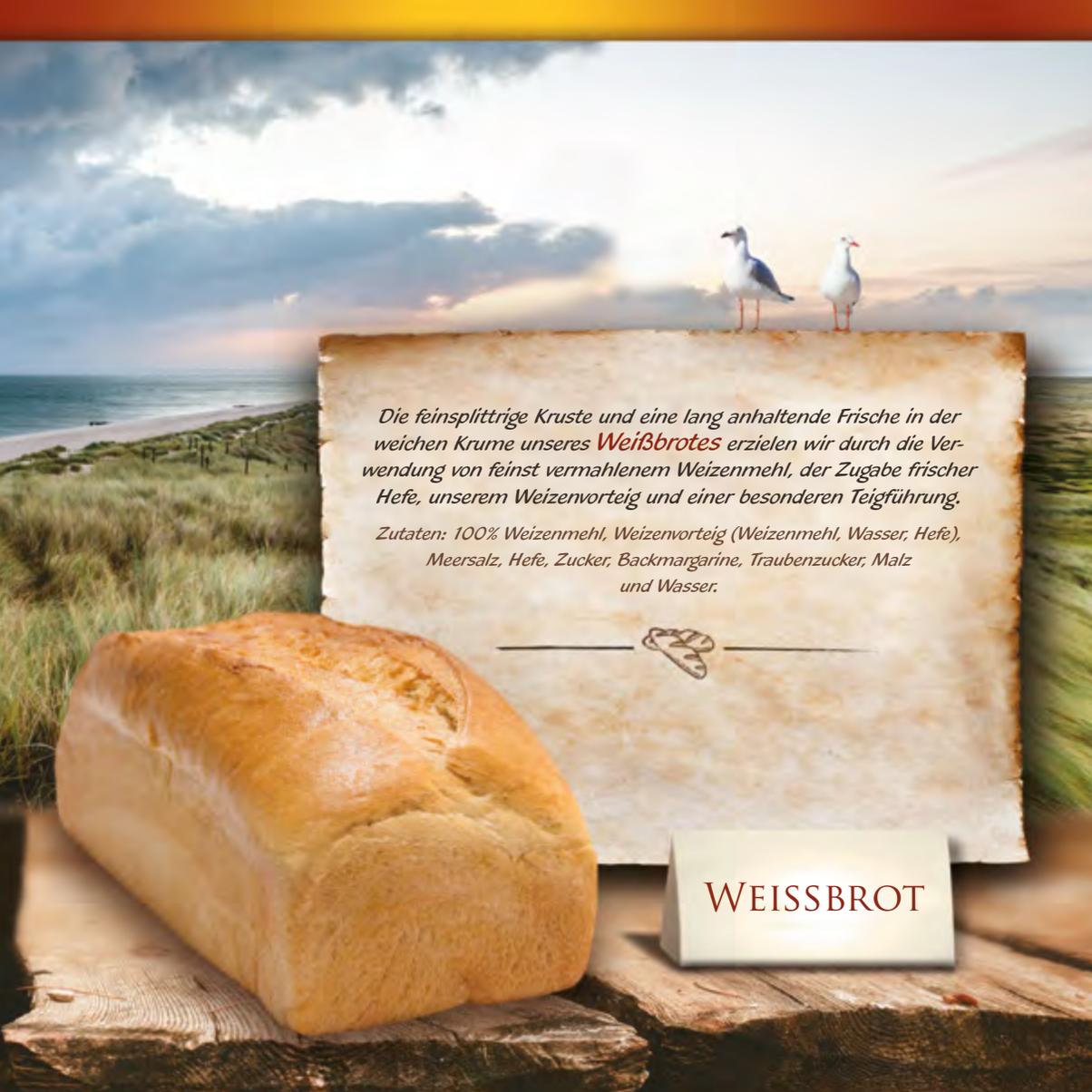


*Eine wattig weiche Krume umgeben von einer zarten goldgelben Kruste, dass lässt unser **Hefezopf** von der ersten bis zur letzten Scheibe zum Genuss werden. Ein Hochgenuss zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee.*

*Zutaten: 100% Weizenmehl, Wasser, Zucker, Backmargarine,
Traubenzucker, Malz, Hefe und Meersalz.*

MOHNZOPF
& HEFEZOPF





Die feinsplittrige Kruste und eine lang anhaltende Frische in der weichen Krume unseres **Weißbrot**es erzielen wir durch die Verwendung von feinst vermahlenem Weizenmehl, der Zugabe frischer Hefe, unserem Weizenvorteig und einer besonderen Teigführung.

Zutaten: 100% Weizenmehl, Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe), Meersalz, Hefe, Zucker, Backmargarine, Traubenzucker, Malz und Wasser.



WEISSBROT



UNSERE *Stuten*

...nordisch frisch!



Probieren Sie unsere leckere Toastvielfalt, ob **Buttertoast**, **Mehrkorn-toast** oder **Dinkeltoast**. Unser Röstbrot ist ein feinporiges Kastenweißbrot mit dünner Kruste.

Zutaten: siehe rechte Seite.



Ein leckeres, frisches Weißbrot mit sonnengereiften, aromatisch süßen Rosinen. Unser **Rosinenstuten** wird liebevoll nach altem Rezept gebacken. Feinst vermahlenes Weizenmehl, frische Hefe und eine extra große Portion sonnengereifter Rosinen machen es so lecker.

Zutaten: 100% Weizenmehl, Weizenvorteig, Hefe, Zucker, rein pflanzliche Margarine, Rosinen, Traubenzucker, Malz und Wasser.

ROSINEN-
STUTEN





Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Butter 4,5%, 4,5% Vollmilch, Hefe, Zucker, Weizenbackferment, Haferkleie und Meersalz.

Mehrkorntoast: Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Hefe, Rapsöl, Weizenbackferment, Haferkleie und Meersalz.

Dinkeltoast: 50% Dinkelvollkornmehl, 50% Dinkelmehl Type 630, Vollmilch, Bio-Bienenhonig, Rapsöl, Hefe, Haferkleie und Meersalz.



TOAST

UNSERE *Spezialitäten*

Ein Genuss, der Sie begeistern wird!

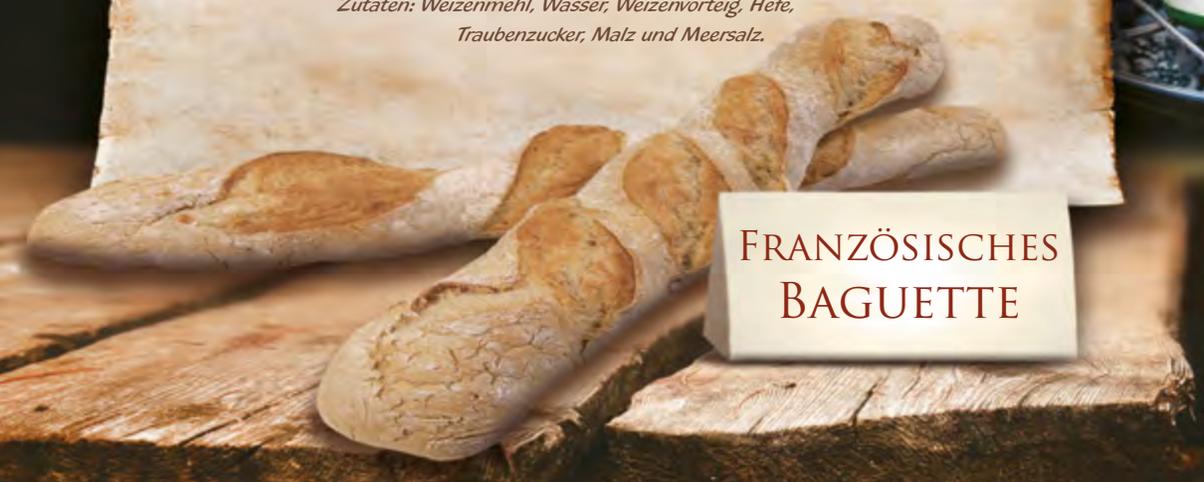
*1001-Nacht... unser **Fladenbrot** wird mit Pfeffer, Curry, einem Hauch Knoblauch und echten orientalischen Gewürzen gebacken. Nicht nur zu würzigen Speisen, auch zu Grilltem und Salaten ist es ein Genuss - es wird Sie begeistern!*

Zutaten: 100% Weizenmehl, Wasser, Hefe, Zucker, Pflanzenöl, Gewürze, Knoblauch Meersalz, Traubenzucker und Malz.



*Das Backen von **Baguettes** erfordert eine besonders intensive Aufarbeitung. Seit Jahrhunderten backen die Franzosen nach dieser Art. Wir haben uns diese Technik angeeignet: eine grobe Porung und eine knackige Kruste wird Sie auf französische Art verwöhnen. Bon Appetit!*

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Weizenvorteig, Hefe, Traubenzucker, Malz und Meersalz.



FRANZÖSISCHES
BAGUETTE



FLADEN

UNSERE Spezialitäten

Ein Genuss, der Sie begeistern wird!

Zart & weich im Biss. Unsere **Kaviarstange** ist ein freigeschobenes Weißbrot. Durch ihre lange schlanke Form eignet sie sich hervorragend als Basis für kreative Schnittchen.

Zutaten: 100% Weizenmehl, Weizenvorteig, Natursauerteig, Malz, Hefe, Pflanzenöl, Zucker, Meersalz und Wasser.



Genießen Sie dieses leckere Geschmackserlebnis. Das **Kürbis-Chili-Brot** zeichnet sich durch den frischen Kürbis und der milden Chilisoße aus. Nicht nur zum Grillen, sondern auch als Beilage zum Salat, zum Dippen oder für zwischendurch.

Zutaten: 100% Weizenmehl, frische Kürbiswürfel, Chilisoße, Wasser, Salz, Hefe, Rapsöl, Zucker, Traubenzucker und Malz. Bestreung: Kürbiskerne, Gouda. Chilisoße: Tomatensaft, Zucker, Brantweinessig, rote und grüne Paprikaschote (7,5%), Tomaten, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Meersalz, Tomatenmark und Chilis (1,6%).

KÜRBIS-CHILI-
STANGE



KAVIAR

UNSERE *Brötchen*

Eine Auswahl, die begeistert...

*Immer mehr Nahrungsmittel sind mit künstlichen Zusatzstoffen belastet, daher backen wir die **Klassiker** nach dem selbst auferlegten Reinheitsgebot für Brot und Brötchen. Handwerkliche Herstellung und die Verwendung bester Zutaten, garantieren Ihnen natürlichen Genuss.*

*Besonders knackig & dunkel, das sind unsere **Krossiker**. Diese Brötchen werden wie unsere Klassiker hergestellt, aber durch eine andere Backtemperatur und Backzeit entsteht so ein sehr knackiges Brötchen.*

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe), Malz und Traubenzucker, Pflanzenmargarine, Hefe und Meersalz.



*Für unsere rustikalen **Röttelchen** verwenden wir wertvollen Roggen (20%), alles gebacken nach unserem Reinheitsgebot.*

Zutaten: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Weizenvorteig, Natursauerteig, Malz und Traubenzucker; Pflanzenmargarine, Hefe, Wasser und Meersalz.



RÖTTELCHEN

A photograph of two baskets of bread on a picnic blanket. The baskets are filled with golden-brown, crusty bread. In the background, a picnic basket is open, showing a white tablecloth, a blue and white patterned cloth, and various items like a loaf of bread, a bottle, and some fruit. The scene is set outdoors on a grassy field.

KROSSIKER

KLASSIKER

UNSERE *Brötchen*

Eine Auswahl, die begeistert...

*Die Klassiker sind nicht zu übertreffen, meinen Sie? Richtig! Aber für alle Saatenfreunde werden die schmackhaften Brötchen noch mit Sesam und Mohn abgerundet - unsere **Mohn- und Sesambrötchen**.*

Zutaten: 100% Weizenmehl, Weizenvorteig, Natursauerteig, Malz und Traubenzucker, Pflanzenöl, Hefe, Wasser und Meersalz.



*In der Sonne gereifte Sesamsaat und Sonnenblumenkerne geben dem **Sonnenkornbrötchen** Ihren Namen. Aus Weizen- und Roggenmehl werden diese körnigen Brötchen gebacken und mit einer besonderen Gewürzmischung verfeinert.*

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Hirse, Sesam, Erbsenschrot, Mohn, Hefe, Sonnenblumenkerne, Traubenzucker, Pflanzenöl, Malz, Meersalz, Gewürze und Wasser.



**MOHN- UND
SESAMBRÖTCHEN**

*Auf die Feinabstimmung kommt es an.
Mit dem nussigen Geschmack
von Sonnenblumenkernen und Roggen-
malzflocken versprechen unsere
Mehrkornbrötchen kömig, knusprigen
Brötchengenuss.*

*Zutaten: Weizenmehl, Roggenmalzflocken,
Hefe, Sonnenblumenkerne, Leinsamen,
Traubenzucker, Pflanzenöl, Malz, Meersalz,
Gewürze und Wasser.*

SONNENKORN

MEHRKORN-
BRÖTCHEN

UNSERE *Brötchen*

Eine Auswahl, die begeistert...

*Schon Hildegard von Bingen wusste um die besondere Wirkung von Dinkel und sprach ihm heilende Kräfte zu. Unsere **Dinkelbrötchen** werden ausschließlich mit Dinkelmehl gebacken und mit Kürbiskernen bestreut.*

Zutaten: 90% Dinkelvollkornmehl, 10% Dinkelmehl Type 630, Traubenzucker, Malz, Pflanzenöl, Kürbiskerne, Hefe, Wasser, Gewürze und Meersalz.



*Der **Vollwertzweg** ist ein aromatisches Weizenvollkornbrötchen mit leckerer Kruste. Durch die Fermentation des Vollkornmehls ist die Aufnahme der wertvollen Bestandteile für den Körper um ein vielfaches verbessert.*

Zutaten: fermentiertes Weizenvollkornmehl, Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser), Wasser, Meersalz, Traubenzucker, Malz, Hefe und Maisflocken.

DINKEL-
VOLLKORN-
BRÖTCHEN





Die leckeren *Laugengebäcke* aus unserer Backstube schmecken nicht nur zu Zeiten des Oktoberfestes. Mit grobem Salz oder geschmolzenem Käse wird das bayrische Vergnügen perfekt abgerundet.

Zutaten: 100% Weizenmehl, Weizensauerteig, Wasser, Pflanzenmargarine, Meersalz, Hefe, Malz, Traubenzucker und Natronlauge.



VOLLWERT-
ZWERGE



LAUGEN-
GEBÄCK

UNSERE *Brötchen*

Eine Auswahl, die begeistert...

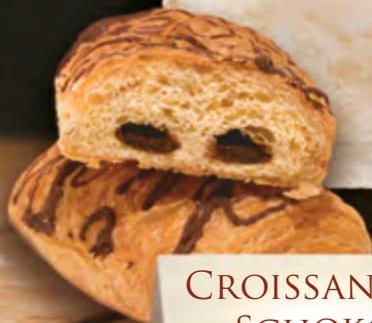
*Leben wie Gott in Frankreich - unsere **Croissants** bekommen ihren zarten Biss und den aromatischen Geschmack durch beste Butter und einer sehr langen Teigführung.*

Zutaten: Weizenmehl, Butter, Zucker, Traubenzucker, Malz, Hefe, Meersalz und Wasser.



*Für unsere Naschkatzen bieten wir je nach Jahreszeit unsere **Croissants** auch mit Schokolade oder Zimt und Sahnepudding an!
Fragen Sie einfach nach der aktuellen Variante.*

CROISSANTS &
SCHOKO-
BEISSER





Unsere *Hedwigs* mit *Rosinen*, *Schokobrocken* oder ganz einfach pur (*Semmel*) backen wir aus einem leckeren Butterhefeteig nach alter Familienrezeptur. Dafür verwenden wir nur beste Mehle, frische Eier und beste Butter.

Zutaten: Weizenmehl, Butter, Zucker, Ei, Traubenzucker, Malz, Hefe, Meersalz und Wasser, Rosinen oder Schokodrops.



SEMMELE,
HEDWIGS &
SCHOKOBROCKEN

UNSERE *Brötchen*

Eine Auswahl, die begeistert...

*Als süßen Snack für Zwischendurch oder auch auf Ihrem Frühstückstisch ist der **Walnussbeißer** ein absolutes Highlight. Durch die knackigen Walnüsse und die saftigen Rosinen erleben Sie ein unvergessliches Geschmackserlebnis.*

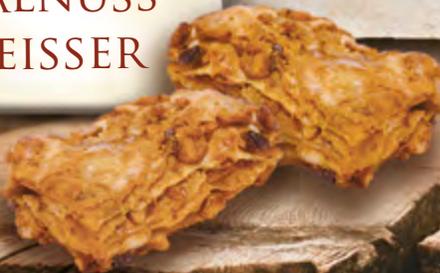
Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Margarine, Hefe, Walnüsse, Zucker, Rosinen, Zimt und Meersalz.



***Los Crachos** - Ein Hauch von mexikanischer Schärfe gepaart mit sonnengetrockneten Tomaten und Paprika vereinen das Gebäck zu einem herzhaften Snack.*

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Pflanzenmargarine, Tomatenmark, Pflanzenöl, getr. Tomaten, getr. Paprika, Röstzwiebeln, Gewürze, Zucker, Meersalz, Hefe, Mohn, Sesam und Gouda 48%.

WALNUS-
BEISSER



LOS CRACHOS





Fruchtprotz - mehr als nur ein Müslibrötchen. Als Powerriegel für den Hunger Zwischendurch, ob mit oder ohne Auflage. Durch den hohen Anteil an getrockneten Aprikosen, Pflaumen und Nüssen ein Hochgenuss.

Zutaten: 90% Weizenmehl, 10% Roggenmalzflocken, Traubenzucker, Malz, Olivenöl, Hefe, Wasser, Meersalz, getr. Pflaumen, getr. Aprikosen, getr. Weintrauben, ganze Haselnüsse und Cornflakes.



FRUCHTPROTZ

Tabelle Allergene

	Eier	Sesam	Soja	Milch/ Erzeugnisse	Getreide	Nüsse	veg.	vegan
Graubrot					W/R		✓	✓
Krustenbrot					W/R		✓	✓
Holz ukenbrot					W/R		✓	✓
Ripkens Riese					W/R		✓	✓
Der Bayer					W/R		✓	✓
Kürbis-Chili-Brot				✓	W		✓	
Hefefreier Roggenkasten					RV		✓	✓
Dinkel-Vollkorn- Brot					DV		✓	✓
Ripkens 2000er					W/RV		✓	✓
6-Korn		✓			W/R		✓	✓
Honigschwarzbrot		✓			RV		✓	
Walnuss Riese					W/R	✓	✓	✓
Zwiebel Riese					W/R		✓	✓
Der Kernige					W/RV		✓	✓
Weissbrot					W		✓	✓
Rosinenstuten					W		✓	✓
Melkstutje				✓	W		✓	
Korinthstutje				✓	W		✓	
Hefezopf	✓*				W		✓	
Mohnzopf	✓*				W		✓	
Kaviarstange					W		✓	✓
Fladen		✓			W		✓	✓
Ciabattastange					W		✓	✓
Kernige Stange		✓			W/R		✓	✓
Holzofenfladen					W		✓	✓

	Eier	Sesam	Soja	Milch/ Erzeugnisse	Getreide	Nüsse	veg.	vegan
Schwarzbrot hell/ dunkel					RV		✓	✓
Buttertoast				✓	W		✓	
Dinkeltoast				✓	DV		✓	
Mehrkorntoast		✓			W/R		✓	✓
Klassiker					W		✓	✓
Mohnbrötchen					W		✓	✓
Sesambrötchen		✓			W		✓	✓
Sonnenkorn		✓			W/R		✓	✓
Mehrkorn		✓			W/R		✓	✓
Röggelchen					W/R		✓	✓
Fruchtprotz					W/R	✓	✓	✓
Käselaugenbägel				✓	W		✓	
Schokobrocken	✓			✓	W		✓	
Buttercroissant				✓	W		✓	
Schokobeißer			✓	✓	W	✓	✓	
Laugenstangen					W		✓	✓
Dinkelvollkorn-Bröt- chen					DV		✓	✓
Laugenknoten		✓			W		✓	✓
Buttersemmel	✓			✓	W		✓	
Butterhedwig	✓			✓	W		✓	
Los Crachos		✓		✓	W		✓	
Wallnussbeißer					W	✓	✓	✓
Ciabatta					W		✓	✓
Ciabatta, kernig		✓			W/RV		✓	✓

W = Weizen; R = Roggen; RV = Roggenvollkorn; DV = Dinkelvollkorn

* nur Oberfläche

Als Handwerksbäckerei mit über 100-jähriger Erfahrung möchten wir auch alte Handwerkstraditionen erhalten. Alles wird selbstverständlich nach unserem Reinheitsgebot gebacken. Bei Ernährungsfragen zu unseren Backwaren sprechen Sie unsere Fachverkäuferinnen oder mich persönlich, als Ernährungsberater im Bäckerhandwerk, an.

*Ich stehe Ihnen gerne mit Rat zur Seite.
Ihr Bäckermeister*

Jörg Ripken



Hauptgeschäft und Backstube:

**Tiegelstraße 1 • 26689 Augustfehn
Tel.: 04489 - 40 56 90 • info@baeckerei-ripken.de
www.baeckerei-ripken.de**

Öffnungszeiten:

**Montag – Freitag 4:30 – 18:00 Uhr
Samstag 4:30 – 17:00 Uhr
Sonntag 7:00 – 17:00 Uhr**