

BROTSPORTEN	ZUTATEN	GEWICHT	ALLERGIEDATEN				
			Milchprodukte	Nüsse	Sesam	Gluten	Vegan
SAUERTEIG							
Brote mit SAUERTEIG – herzhaft würzig, ohne Hefe							
BAUERNBROT 1 kg / 2 kg	40 % Weizenvollkorn, 40 % Roggenvollkorn, 20 % Weizenmehl 1050, R, Deko: Roggenvollkornschtrot	1.000 g/2.000 g Laib				●	V
BAUERNBRÖTCHEN	40 % Weizenvollkorn, 40 % Roggenvollkorn, 20 % Weizenmehl 1050, R, Deko: Roggenvollkornschtrot	ca. 60 g Stück				●	V
BRODOWINER	50 % Bergroggenvollkorn, 50 % Lichtkornroggenvollkorn, Deko: Roggenvollkornschtrot	750 g Laib				●	V
DINKEL-ROGGEN ▲	60 % Dinkelvollkorn, 40 % Roggenvollkorn, Deko: Dinkelflocken	750 g Laib				●	V
DREIKORN	50 % Roggenvollkorn, 40 % Weizenvollkorn, 10 % Gerstenvollkorn, R, Deko: Weizenvollkornschtrot	1.000 g Kasten				●	V
FRANKENLAIB	40 % Roggenvollkorn, 40 % Weizenvollkorn, 20 % Weizenmehl 1050, Fenchel*, Kümmel* und Koriander* jeweils geröstet und gemahlen, R, Deko: Weizenvollkornschtrot	1.500 g Laib				●	V
GANZKORN ▲	65 % Roggenvollkorn, 35 % Weizenvollkorn, R, Deko: Roggenflocken	1.000 g Kasten				●	V
HASELNUSS-SESAMBROT	55 % Weizenvollkorn, 45 % Roggenvollkorn, Haselnüsse* geröstet, Sesam* geröstet, Deko: Sesam*	750 g Kasten	●	●	●	●	V
KÜRBISKERNBROT	65 % Weizenvollkorn, 35 % Roggenvollkorn, Kürbiskerne* geröstet, Kürbiskernöl*, Deko: Kürbiskerne*	750 g Kasten				●	V
MÖHRE-WALNUSS-BROT	60 % Weizenvollkorn, 35 % Roggenvollkorn, 5 % Hirse*, frische Möhren, Walnüsse*, Möhrenflocken*, Deko: Leinsamen, Mohn*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Roggenflocken	750 g Kasten	●	●	●	●	V
PADERBORNER	45 % Roggenvollkorn, 35 % Roggenmehl 1150, 20 % Dinkelmehl 1100	1.000 g Kasten				●	V
ROGGENBROT	100 % Roggenvollkorn, Deko: Roggenvollkornschtrot	1.000 g Kasten				●	V
SCHWARZBROT ▲	100 % Roggenvollkorn, Zuckerrübensirup*	2 x 750 g Kasten				●	V
SESAMBROT ▲	50 % Roggenvollkorn, 50 % Weizenvollkorn, Sesam* geröstet, R, Deko: Sesam*	1.000 g Kasten			●	●	V
SONNENBLUMENBROT ▲	60 % Roggenvollkorn, 40 % Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne* geröstet, R, Deko: Sonnenblumenkerne*	1.000 g Kasten				●	V
UCKERMARKER	77 % Roggenmehl 1150, 20 % Dinkelmehl 630, 3 % Roggenvollkorn, Gerstenmalzmehl, Kümmel* geröstet und gemahlen	750 g Laib				●	V
WALDVIERTLER	40 % Weizenvollkorn, 40 % Roggenvollkorn, 20 % Weizenmehl 1050, Fenchel*, Kümmel* und Koriander* jeweils geröstet und gemahlen, R, Deko: Anissamen*, Roggenvollkornschtrot	2.000 g Laib				●	V
BACKFERMENT							
Brote mit BACKFERMENT – mild aromatisch, ohne Hefe							
DINKELBROT 100%	100 % Dinkelvollkorn, Deko: Dinkelvollkornschtrot	500 g Kasten				●	
DINKEL-ESSENER ●	100 % Dinkel gekeimt, Topinambursaft*, Mandelstifte* geröstet, Zimt* gemahlen	600 g Kasten	●			●	
DINKEL-FRÜCHTEBROT	100 % Dinkelvollkorn, Rosinen*, Feigen*, Datteln*, Aprikosen, Pflaumen*, Haselnüsse* geröstet, Gewürzmischung* (Muskatblüte*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*), Deko: Sonnenblumenkerne*, Sesam*	1.000 g Kasten	●	●	●		
DINKEL-MÖHRE ●	90 % Dinkelvollkorn, 10 % Dinkel gekeimt, frische Möhren, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Deko: Haferflocken, Roggenflocken, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Leinsamen, Mohn*	500 g Kasten			●	●	
JOGHURT-DINKEL-MISCHB. ▲	76 % Dinkelvollkorn, 24 % Roggenvollkorn, Joghurt, Deko: Roggenvollkornschtrot	1.000 g Kasten	●			●	
SECHSKORN ▲	40 % Weizenvollkorn, 25 % Dinkelvollkorn, 10 % Roggenvollkorn, 10 % Gerstenvollkorn, 10 % Hafervollkorn, 5 % Hirse*, Deko: Leinsamen, Kürbiskerne*, Sesam*, Mohn*, Sonnenblumenkerne*	1.000 g Kasten			●	●	
VIERSCHROT	35 % Roggenvollkorn, 35 % Weizenvollkorn, 15 % Hafervollkorn, 15 % Dinkelvollkorn, R, Deko: Hafervollkornschtrot	1.000 g Kasten				●	
BIO-HEFE							
Brote mit BIO-MELASSE-HEFE – duftig, leicht und locker							
BERLINER KRUSTE	69 % Roggenmehl 1150, 30 % Weizenmehl 1050, 1 % Roggenvollkorn, SAUERTEIG, R, Deko: Roggenvollkornschtrot	750 g Laib				●	V
BERLINER WEISSBROT ●	80 % Weizenmehl 550, 20 % Weizenmehl 1050, Butter, Bioland-Honig, Gerstenmalzmehl, Sanddornfeinmark*, Weizengluten*	500 g Kasten	●			●	
DAS HAFER ●	79 % Haferflocken, 19 % Hafergrütze gekocht, 2 % Roggenvollkornschtrot, SAUERTEIG, Reissirup*, Flohsamenschalen*, Deko: Haferflocken	500 g Kasten				●	V
DINKEL-EMMER mit Sesam	80 % Dinkelmehl 630, 20 % Emmervollkorn, Sesam* geröstet, Deko: Sesam*, Dinkelvollkornschtrot	500 g Kasten				●	V
DINKEL-HAFER	56 % Dinkelmehl 630, 22 % Hafergrütze gekocht, 22 % Roggenvollkorn, BACKFERMENT, Deko: Hafergrütze	500 g Kasten				●	
DINKEL HELL	90 % Dinkelmehl 630, 10 % Dinkelvollkorn, Deko: Dinkelmehl	2 x 375 g Kasten				●	V
DINKEL-ROSINENBROT	90 % Dinkelvollkorn, 10 % Dinkelmehl 1100, Rosinen*, Butter, Bioland-Honig, Sanddornfeinmark*	500 g Laib	●			●	
DINKEL-RUCH	91 % Dinkelmehl 1100, 9 % Dinkelmehl 630, Ökostolz* (Dinkelmehl*, Acerolapüree*), Deko: Dinkelmehl	500 g Laib				●	V
Brötchen & Gebäck mit BIO-MELASSE-HEFE – vollmundig							
CIABATTA, CIABATTA SICILIANA	87 % Weizenmehl 550, 13 % Hartweizengrieß, Bioland-Weizenkraft (Bioland-Weizenmehl, Bioland-Gerstenmalzmehl, Traubenzucker*, Acerolakirschaftpulver*), Olivenöl / Siciliana zusätzlich mit Oliven*, getrockneten Tomaten*, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence* (Oregano*, Thymian*, Basilikum*, Rosmarin*, Lavendel*), Deko: Hartweizengrieß	ca. 200 g Stück				●	V
DINKELBRÖTCHEN 100%	100 % Dinkelvollkorn, Bioland-Honig, Sonnenblumenkernöl*, Sanddornfeinmark*	ca. 55 g Stück				●	
DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCHEN	90 % Dinkelvollkorn, 10 % Dinkelmehl 1100, Trockenfrüchte*, Haselnüsse* geröstet, Butter, Bioland-Honig, Sanddornfeinmark*, Gewürzmischung* (Muskatblüte*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*)	ca. 80 g Stück	●	●		●	
DINKEL-MÖHREBRÖTCHEN	100 % Dinkelvollkorn, frische Möhren, Möhrenflocken*, Butter, Bioland-Honig, Sanddornfeinmark*, Deko mit Sesam*	ca. 60 g Stück	●		●	●	
DINKEL-ROSINENBRÖTCHEN	90 % Dinkelvollkorn, 10 % Dinkelmehl 1100, Rosinen*, Butter, Bioland-Honig, Sanddornfeinmark*	ca. 55 g Stück	●			●	
MARCBRÖTCHEN	45 % Weizenvollkorn, 45 % Weizenmehl 550, 10 % Roggenvollkorn, SAUERTEIG, Sanddornfeinmark*, Deko: Sesam*, Leinsaat, Mohn*, Sonnenblumenkerne*, Haferflocken, Roggenflocken	ca. 55 g Stück			●	●	V
SCHRIPPEN	80 % Weizenmehl 550, 20 % Weizenmehl 1050, Butter, Bioland-Honig, Gerstenmalzmehl, Sanddornfeinmark*, Weizengluten*	ca. 55 g Stück	●			●	
SESAMBROTCHEN	100 % Weizenvollkorn, Butter, Gerstenmalzmehl, Sanddornfeinmark*, Weizengluten*, Deko: Sesam*	ca. 60 g Stück	●		●	●	
VOLLKORN – BRÖTCHEN: Sonnenblume, Kleie, Schrot, Mohn Kürbiskernbrötchen – BRÖTCHENKONFEKT – PARTYBROT	100 % Weizenvollkorn, Butter, Gerstenmalzmehl, Sanddornfeinmark*, Weizengluten*, Deko: Sonnenblumenkerne*, Weizenkleie, Weizenschrot, Mohn* oder Kürbiskerne*	ca. 60 g Stück ca. 70 g Stück 30 x 15 g je Stück ca. 1.800 g Rad	●			●	
WEISSMEHLBAGUETTEBROT	80 % Weizenmehl 550, 20 % Weizenmehl 1050, Gerstenmalzmehl, Butter, Bioland-Honig, Deko: Weizenmehl	400 g Stange	●			●	

Die Prozentangaben beziehen sich auf 100 Prozent des Getreideanteils. **Sämtliches Getreide**, außer Hirse, ist **Demeter zertifiziert**. Alle weiteren Zutaten sind **Demeter zertifiziert**, oder wenn entsprechend gekennzeichnet **Verbandsware** oder aus **kontrolliert biologischem Anbau**, bevorzugt regionaler Herkunft. Wir verbucken **Steinsalz** aus Sachsen-Anhalt. Unsere Brote enthalten zwischen 0,31 g und 1,36 g Salz pro 100 g Brot. Wir verwenden ausschließlich **Quellwasser** aus unserem eigenen Brunnen. Für unsere Hefeteige verwenden wir **BIO-Melasse-Hefe** der Firma Agrano. **Röstbrot** verbessert Aroma, Frische und Haltbarkeit – zu Röstbrot werden verarbeitet: Brodowiner, Dinkel-Roggen, Dreikorn, Ganzkorn, Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Sonnenblumenbrot. Wir setzen unseren Sauerteigbrot **Gerstenmalzmehl** und unseren Dinkel-Produkten **Ökostolz*** (Dinkelmehl*, Acerolapüree*) hinzu, sofern die Backeigenschaften des Getreides es erforderlich machen. Unser **Backferment** enthält Honig. Wir verwenden für unsere Backformen und Maschinen Bio-Backtrennmittel auf Bio-Pflanzenölbasis.

▲ = zur Frischhaltung enthalten diese Sorten gekochten Roggen * = kontrolliert biologischer Anbau Produkt, soweit Getreide von Partnerbetrieben bezogen werden kann

R = Röstbrot kann enthalten sein ● diese Brote sind nur von Dienstag bis Samstag erhältlich

Allergene Zutaten sind **fett** gedruckt. Alle unsere Brote enthalten **Gluten**. In unserem Betrieb werden **Milch** und **Milcherzeugnisse**, **Mandeln**, **Haselnüsse**, **Walnüsse**, **Sellerie** bzw. **Sellerieerzeugnisse** und **Sesam** verarbeitet – unsere Produkte können Spuren dieser Zutaten enthalten.