

BROT SORTEN	ZUTATEN	GEWICHT	ALLERGIEDATEN					
			Bio-Hefe	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	1.000 g/2.000 g Laib					●	V
BAUERNBRÖTCHEN	40% Weizenvollkorn, 40% Roggenvollkorn, 20% Weizenmehl 1050, R	ca. 60 g Stück					●	V
BERGROGGEN	100% Bergroggenvollkorn	750 g Laib					●	V
BRODOWINER	50% Bergroggenvollkorn, 50% Lichtkornroggenvollkorn	750 g Laib					●	V
DINKEL-ROGGEN ▲	60% Dinkelvollkorn, 40% Roggenvollkorn	750 g Laib					●	V
DREIKORN	50% Roggenvollkorn, 40% Weizenvollkorn, 10% Gerstenvollkorn, R	1.000 g Kasten					●	V
FRANKENLAIB	40% Roggenvollkorn, 40% Weizenvollkorn, 20% Weizenmehl 1050, Fenchel*, Kümmel*, Koriander*, R	1.500 g Laib					●	V
GANZKORN ▲	65% Roggenvollkorn, 35% Weizenvollkorn, R	1.000 g Kasten					●	V
HASELNUSS-SESAMBROT	55% Weizenvollkorn, 45% Roggenvollkorn, Haselnüsse* geröstet, Sesam* geröstet	750 g Kasten			●	●	●	V
KÜRBISKERNBROT	65% Weizenvollkorn, 35% Roggenvollkorn, Kürbiskerne* geröstet, Kürbiskernöl*	750 g Kasten					●	V
MÖHRE-WALNUS-BROT	60% Weizenvollkorn, 35% Roggenvollkorn, 5% Hirse*, frische Möhren, Walnüsse* geröstet, Möhrenflocken*, Deko mit Sesam*	750 g Kasten			●	●	●	V
PADERBORNER	45% Roggenvollkorn, 35% Roggenmehl 1150, 20% Dinkelmehl 812	1.000 g Kasten					●	V
ROGGENBROT	100% Roggenvollkorn	1.000 g Kasten					●	V
ROGGEN-SONNENBLUME	100% Roggenvollkorn, Sonnenblumenkerne* geröstet	750 g Kasten					●	V
SCHWARZBROT ▲	100% Roggenvollkorn, Zuckerrübensirup	2x750 g Kasten					●	V
SESAMBROT ▲	50% Roggenvollkorn, 50% Weizenvollkorn, Sesam* geröstet, R	1.000 g Kasten				●	●	V
SONNENBLUMENBROT ▲	60% Roggenvollkorn, 40% Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne* geröstet, R	1.000 g Kasten					●	V
UCKERMARKER	80% Roggenmehl 1150, 20% Dinkelmehl 812, Gerstenmalzmehl, Kümmel* gemahlen	750 g Laib					●	V
WALDVIERTLER	40% Weizenvollkorn, 40% Roggenvollkorn, 20% Weizenmehl 1050, Fenchel*, Kümmel*, Koriander*, R, Anissamen* als Deko	2.000 g Laib					●	V
BACKFERMENT								
Brote mit BACKFERMENT – mild aromatisch, ohne Hefe								
BROT ESSENER ART	65% Roggenvollkorn gekeimt, 35% Dinkelvollkorn	600 g Kasten					●	
DINKELBROT 100%	100% Dinkelvollkorn	2x500 g Kasten					●	
DINKEL-ESSENER	100% Dinkelvollkorn gekeimt, Topinambursaftkonzentrat*, Mandelstifte*, Zimt*	600 g Kasten			●		●	
DINKEL-FRÜCHTEBROT	100% Dinkelvollkorn, Rosinen*, Feigen*, Datteln*, Aprikosen, Pflaumen*, Haselnüsse* geröstet, Gewürzmischung* (Macis*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*), Deko: Sonnenblumenkerne*, Sesam*	1.000 g Kasten			●	●	●	
DINKEL-MÖHRE	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelvollkorn gekeimt, frische Möhren, Möhrenflocken*, Sanddorn*, Deko mit Sesam*	500 g Kasten				●	●	
EMMER-WALNUS	65% Emmervollkorn, 35% Dinkelvollkorn, Walnüsse* gehackt, Honig*, R	500 g Kasten			●		●	
HAFERBROT	45% Weizenvollkorn, 30% Hafervollkorn, 25% Roggenvollkorn	1.000 g Kasten					●	
JOGHURT-DINKEL-MISCHB. ▲	76% Dinkelvollkorn, 24% Roggenvollkorn, Joghurt	1.000 g Kasten		●			●	
LEINSAMENBROT ▲	90% Weizenvollkorn, 10% Roggenvollkorn, Leinsamen* geschrotet und ganz, R	1.000 g Kasten					●	
SECHSKORN ▲	40% Weizenvollkorn, 25% Dinkelvollkorn, 10% Roggenvollkorn, 10% Gerstenvollkorn, 10% Hafervollkorn, 5% Hirse*, Deko mit Sesam*	1.000 g Kasten				●	●	
VIERSCHROT	35% Roggenvollkorn, 35% Weizenvollkorn, 15% Hafervollkorn, 15% Dinkelvollkorn, R	1.000 g Kasten					●	
BIO-HEFE								
Brote mit BIO-MELASSE-HEFE – duftig, leicht und locker								
BERLINER KRUSTE	70% Roggenmehl 1150, 30% Weizenmehl 1050, SAUERTEIG, R, Gerstenmalzmehl	750 g Laib	●				●	V
BERLINER WEISSBROT	80% Weizenmehl 550, 20% Weizenmehl 1050, Butter, Gerstenmalzmehl, Honig*	500 g Kasten	●	●			●	
BUTTERMILCHBROT	80% Weizenvollkorn, 20% Roggenvollkorn, Buttermilch, Butter, BACKFERMENT	750 g Kasten	●	●			●	
DINKEL HELL	90% Dinkelmehl 630, 10% Dinkelvollkorn, Acerola* (Maniok*)	2 x 375 g Kasten	●				●	V
DINKEL-ROSINENBROT	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelmehl 812, Rosinen*, Butter, Honig*, Sanddorn*	500 g Laib	●	●			●	
MÄRKISCHES WEISSBROT	90% Weizenmehl 550, 10% Roggenvollkorn, Gerstenmalzmehl, Weizengluten*	500 g Laib	●				●	V
Brötchen & Gebäck mit BIO-MELASSE-HEFE – vollmundig								
CIABATTA, CIABATTA SICILIANA	96% Weizenmehl 550, 4% Hartweizengrieß*, Bioland-Weizenkraft (Weizenmehl*, Gerstenmalzmehl*, Traubenzucker*, Acerolakirschsaftpulver*), Olivenöl/Siciliana zusätzlich mit Oliven*, getr. Tomaten*, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence*	ca. 200 g Stück	●				●	V
DINKELBAGUETTE, m./o. Sesam	100% Dinkelvollkorn, Honig*, Sonnenblumenkernöl*, Sanddorn*, Sesam* als Deko	400 g Stange	●			●	●	
DINKELBRÖTCHEN 100%	100% Dinkelvollkorn, Honig*, Sonnenblumenkernöl*, Sanddorn*	ca. 55 g Stück	●				●	
DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCHEN	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelmehl 812, Trockenfrüchte*, Haselnüsse* geröstet, Butter, Honig*, Sanddorn*, Gewürzmischung* (Macis*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*)	ca. 80 g Stück	●	●	●		●	
DINKEL-MÖHREBRÖTCHEN	100% Dinkelvollkorn, frische Möhren, Möhrenflocken*, Butter, Honig*, Sanddorn*, Deko mit Sesam*	ca. 60 g Stück	●	●		●	●	
DINKEL-ROSINENBRÖTCHEN	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelmehl 812, Rosinen*, Butter, Honig*, Sanddorn*	ca. 55 g Stück	●	●			●	
MARCBRÖTCHEN	45% Weizenvollkorn, 45% Weizenmehl 550, 10% Roggenvollkorn, SAUERTEIG, Sanddorn*, Deko mit Sesam*	ca. 55 g Stück	●			●	●	V
VOLLKORN								
–BRÖTCHEN: Sonnenblume, Kleie, Schrot, Sesam, Mohn		ca. 60 g je Sorte	●	●		Sesambrötchen	●	
–Kürbiskernbrötchen		ca. 70 g	●	●			●	
–BRÖTCHENKONFEKT		30x15 g	●	●			●	
–PARTYBROT		ca.1.800 g Rad	●	●			●	
WEISSMEHL								
–BAGUETTEBROT		400 g Stange	●	●			●	
–SCHRIFFEN		ca. 55 g Stück	●	●			●	

Die Prozentangaben beziehen sich auf 100 Prozent des Getreideanteils. Sämtliches Getreide, außer Hirse, ist Demeter zertifiziert. Alle weiteren Zutaten sind Demeter zertifiziert, Verbandsware oder mindestens aus kontrolliert biologischem Anbau, bevorzugt regional. Wir backen naturbelassenes Atlantik-Meersalz aus Portugal. 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 unseren Hefeteig nehmen wir BIO-Melasse-Hefe der Firma Agrano. Röstbrot verbessert Aroma, Frische und Haltbarkeit – zu Röstbrot werden verarbeitet: Bergroggen, Brodowiner, Dinkel-Roggen, Dreikorn, Ganzkorn, Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Roggen-Sonnenblume, Sonnenblumenbrot. Wir verwenden für unsere Backformen und Maschinen Bio-Backtrennmittel auf Bio-Pflanzenölbasis.

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

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.