2022

fair & regional.
BIO BERLIN-BRANDENBURG

SAUERTEIGBROTE

BRODOWINER 750 g
SCHNITTBROT im Beutel 375 g
50 % **Bergroggenvollkorn****,
50 % **Lichtkornroggenvollkorn****

ROGGENBROT 1.000 g
100 % **Roggenvollkorn****

BAUERNBROT 1.000 g, 2.000 g
BAUERNBRÖTCHEN ca. 60 g
40 % **Weizenvollkorn****,
40 % **Roggenvollkorn****,
20 % **Weizenmehl** 1050**

DREIKORNBROT 1.000 g
50 % **Roggenvollkorn****,
40 % **Weizenvollkorn****,
10 % **Gerstenvollkorn****

FRANKENLAIB 1.500 g
40 % **Roggenvollkorn****,
40 % **Weizenvollkorn****,
20 % **Weizenmehl** 1050**,
Gewürze*

SCHWARZBROT 2 x 750 g
SCHNITTBROT im Wachspapier 500 g
100 % **Roggenvollkorn****,
Zuckerrübensirup*

MÖHRE-WALNUSSBROT 750 g
60 % **Weizenvollkorn****, 35 % **Roggenvollkorn****, 5 % Hirse*, frische Möhren**, **Walnüsse*** geröstet, Möhrenflocken*, Deko mit **Sesam***

SESAMBROT 1.000 g
50 % **Roggenvollkorn****,
50 % **Weizenvollkorn****, **Sesam*** geröstet,
Deko: **Sesam***

GANZKORNBROT 1.000 g
65 % **Roggenvollkorn****, 35 % **Weizenvollkorn****

PADERBORNER 1.000 g
SCHNITTBROT im Beutel 500 g
45 % **Roggenvollkorn****,
35 % **Roggenmehl** 1150**,
20 % **Dinkelruchmehl** 1100**

HASELNUSS-SESAMBROT 750 g
55 % **Weizenvollkorn****, 45 % **Roggenvollkorn****, **Haselnüsse*** geröstet, **Sesam*** geröstet, Deko: **Sesam***

UCKERMARKER 750 g
77 % **Roggenmehl** 1150**, 20 % **Dinkelmehl** 630**,
3 % **Roggenvollkorn****, **Gerstenmalzmehl****,
Kümmel* geröstet und gemahlen

WALDVIERTLER 2.000 g
40 % **Weizenvollkorn****, 40 % **Roggenvollkorn****, 20 % **Weizenmehl** 1050**,
Gewürze*, Deko mit Anissamen*

SONNENBLUMENBROT 1.000 g
SCHNITTBROT im Beutel 500 g
60 % **Roggenvollkorn****,
40 % **Weizenvollkorn****,
Sonnenblumenkerne* geröstet

MÄRKISCHE KRUSTE 1.000 g
50 % **Weizenmehl** 1050**,
34 % **Roggenmehl** 1150**,
16 % **Roggenvollkorn****

SAATENBROT 600 g
64 % **Roggenvollkorn****,
16 % **Dinkelvollkorn****, 12 % **Haferflocken****, 8 % Hirse*, Kürbiskerne* geröstet,
Sonnenblumenkerne* geröstet, Leinsamen**,
Sesam* geröstet, Deko mit **Sesam***

BACKFERMENTBROTE

MARCBRÖTCHEN ca. 55 g
45 % **Weizenvollkorn****, 45 % **Weizenmehl** 550**, 10 % **Roggenvollkorn****,
SAUERTEIG, Sanddornfeinmark*,
Deko mit **Sesam***

DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCHEN ca. 80 g
90 % **Dinkelvollkorn****, 10 % **Dinkelruchmehl** 1100**, Trockenfrüchte*, **Haselnüsse*** geröstet,
Butter**, Bioland-Honig*, Gewürzmischung*

DINKELBROT 100% 500 g
SCHNITTBROT im Beutel 500 g
100 % **Dinkelvollkorn****

DINKEL-MÖHRE 500 g
90 % **Dinkelvollkorn****,
10 % **Dinkel**** frisch gekeimt, frische Möhren**, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Deko mit **Sesam***

DINKELBRÖTCHEN 100 % ca. 60 g
100 % **Dinkelvollkorn****, Bioland-Honig*, Sonnenblumenkernöl*, Sanddornfeinmark*

CIABATTA ca. 200 g
87 % **Weizenmehl** 550**,
13 % **Hartweizengrieß****,
Olivenöl**

CIABATTA SICILIANA ca. 200 g
87 % **Weizenmehl** 550**,
13 % **Hartweizengrieß****,
Oliven*, getrocknete Tomaten*, Olivenöl**, Gewürze*, Kräuter der Provence*

WEISSMEHL-BAGUETTEBROT 400 g
80 % **Weizenmehl** 550**, 20 % **Weizenmehl** 1050**, **Gerstenmalzmehl****, **Butter****, Bioland-Honig*

SESAMBRÖTCHEN ca. 60 g
100 % **Weizenvollkorn****, **Butter****, **Gerstenmalzmehl****, Sanddornfeinmark*, **Weizengluten***, **Sesam***

BERLINER WEISSBROT 500 g
SCHRIPPEN ca. 55 g
80 % **Weizenmehl** 550**, 20 % **Weizenmehl** 1050**, **Butter****, Bioland-Honig*, **Gerstenmalzmehl****, Sanddornfeinmark*, **Weizengluten***

DINKEL-ROSINENBROT 500 g
DINKEL-ROSINENBRÖTCHEN ca. 55 g
90 % **Dinkelvollkorn****, 10 % **Dinkelruchmehl** 1100**, Rosinen*, **Butter****, Bioland-Honig*, Sanddornfeinmark*

DINKEL-HAFER 500 g
56 % **Dinkelmehl** 630**,
22 % **Hafergrütze**** gekocht,
22 % **Roggenvollkorn****,
BACKFERMENT

VIERSCHROT 1.000 g
SCHNITTBROT im Beutel 500 g
35 % **Roggenvollkorn****, 35 % **Weizenvollkorn****, 15 % **Hafervollkorn****,
15 % **Dinkelvollkorn****

SECHSKORNBROT 1.000 g
40 % **Weizenvollkorn****, 25 % **Dinkelvollkorn****, 10 % **Roggenvollkorn****, 10 % **Gerstenvollkorn****, 10 % **Hafervollkorn****, 5 % Hirse*,
Deko mit **Sesam***

DINKEL-FRÜCHTEBROT 1.000 g
SCHNITTBROT im Wachspapier 250 g
100 % **Dinkelvollkorn****, Trockenfrüchte*, **Haselnüsse*** geröstet, Gewürzmischung*, Deko mit **Sesam***

JOGHURT-DINKEL-MISCHBROT 1.000 g
76 % **Dinkelvollkorn****,
24 % **Roggenvollkorn****, **Joghurt****

DINKEL-ESSENER 600 g
100 % **Dinkelvollkorn**** frisch gekeimt, Topinamбursaft*, **Mandelstifte*** geröstet, Zimt*

VIERSCHROT 1.000 g
SCHNITTBROT im Beutel 500 g
35 % **Roggenvollkorn****, 35 % **Weizenvollkorn****, 15 % **Hafervollkorn****,
15 % **Dinkelvollkorn****

DINKEL RUCH 500 g
91 % **Dinkelruchmehl** 1100**,
9 % **Dinkelmehl** 630**, **Ökostolz***
(**Dinkelmehl***, Acerolapüree*)

DINKEL-SPRÖSSLING 500 g
37 % **Dinkelvollkorn**** frisch gekeimt,
32 % **Dinkelmehl** 630**, 22 % **Roggenmehl** 1150**, 9 % **Roggenvollkornschrot****,
Leinsamen**, Sonnenblumenkerne* geröstet

PARTYBROT ca. 1.800 g
BRÖTCHENKONFEKT ca. 30 x 15 g
VOLLKORNBRÖTCHEN ca. 60 g (Mohn, Sonnenblume)
KÜRBISKERNBRÖTCHEN ca. 70 g
100 % **Weizenvollkorn****, **Butter****, **Gerstenmalzmehl****, Sanddornfeinmark*, **Weizengluten***, Saaten (mit **Sesam***)

DINKEL-EMMER mit Sesam 500 g
80 % **Dinkelmehl** 630**,
20 % **Emmervollkorn****, **Sesam*** geröstet

DINKEL HELL 2 x 375 g
90 % **Dinkelmehl** 630**,
10 % **Dinkelvollkorn****

DAS HAFER 500 g
79 % **Haferflocken****,
19 % **Hafergrütze****, 2 % **Roggenvollkorn****, SAUERTEIG, Reissirup*,
Flohsamenschalen*

BIO-HEFETEIGBROTE

BROTBÄCKEREI demeter

Das Getreide wird auf eigenen Steinmühlen **täglich frisch vermahlen** und schonend zubereitet.
Die Prozentangaben beziehen sich auf **100 Prozent** des Getreideanteils. Sämtliches Getreide, außer Hirse, ist **Demeter zertifiziert.** Sofern verfügbar ist das Getreide **fair & regional Bio Berlin-Brandenburg** zertifiziert.
Genaue Angaben können Sie auf unserer Website **www.landbrot.de** im Sortiment bei den Brot-Infoseiten einsehen.
Alle weiteren Zutaten sind **Demeter zertifiziert, Verbandsware** oder mindestens aus **kontrolliert biologischem Anbau**, bevorzugt regional. Wir verbacken **Steinsalz** aus Sachsen-Anhalt. Wir verwenden **Lebensmittelwasser**.
Für unseren Hefeteig nehmen wir Bio-Melasse-Hefe der Firma Agrano. Wir setzen unseren Sauerteigbroten **Gerstenmalzmehl** und unseren Dinkel-Produkten **Ökostolz*** (**Dinkelmehl***, Acerolapüree*) hinzu, sofern die Backeigenschaft des Getreides es erforderlich macht. Unser **Backferment** enthält Bioland-Honig.

** = Demeter * = kontolliert biologischer Anbau
Alle unsere **Sauerteigbrote** sind **vegan**.
Röstbrot verbessert Aroma, Frische und Haltbarkeit – Röstbrot kann enthalten sein in: Bauernbrot, Bauernbrötchen, Dreikorn, Frankenlaib, Ganzkorn, Sesambrot, Sonnenblumenbrot, Waldviertler und Vierschrot. Zu Röstbrot werden verarbeitet: Brodowiner, Dreikorn, Ganzkorn, Roggenbrot, Sonnenblumenbrot. Allergene Zutaten sind **fett** gedruckt. Alle unsere Brote enthalten **Gluten**. In unserem Betrieb werden **Milch** und **Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Lupine, Sellerie** bzw. **Sellerieerzeugnisse** und **Sesam** verarbeitet. Alle unsere Produkte können Spuren dieser Zutaten enthalten.

Stand: März 2022 • Gestaltung: Grafikdesign Annedore Schmidt • Druck: Druckerei Gläser

Klimaneutral Druckprodukt ClimatePartner.com/10072-2001-1002
DE-ÖKO 001
GEMEINWOHL ÖKONOMIE
EMAS
Wir produzieren CO2e NEUTRAL seit 2010

ES GIBT IMMER EINEN ANFANG FÜR DAS BESSERE.

www.landbrot.de