



BROTSSORTEN	ZUTATEN (Auszug aus dem Zutatenverzeichnis) Die im Folgenden angegebenen Getreideanteile beziehen sich auf 100 Prozent der Getreidemahlerzeugnisse.	GEWICHT
SAUERTEIG		
Brote mit SAUERTEIG – herzhafte würzig, ohne Hefe		
BAUERNBROT	40% WEIZENVollkorn**, 40% ROGGENVollkorn**, 20% WEIZENmehl 1050**, RÖSTBROT**, GERSTENmalzmehl**, Deko: ROGGENvollkornschrot**	1.000 g Laib
BAUERNBRÖTCHEN	40% WEIZENVollkorn**, 40% ROGGENVollkorn**, 20% WEIZENmehl 1050**, RÖSTBROT**, GERSTENmalzmehl**, Deko: ROGGENvollkornschrot**	ca. 60 g Stück
BRODOWINER	50% BERGROGGENVollkorn**, 50% LICHTKORNROGGENVollkorn**, GERSTENmalzmehl**, Deko: ROGGENvollkornschrot**	750 g Laib
FRANKENLAIB	40% ROGGENVollkorn**, 40% WEIZENVollkorn**, 20% WEIZENmehl 1050**, Gewürzmischung (Fenchel*, Kümmel*, Koriander*) geröstet und gemahlen, RÖSTBROT**, GERSTENmalzmehl**, Deko: WEIZENmehl 550**	1.500 g Laib
GANZKORN ▲	65% ROGGENVollkorn**, 35% WEIZENVollkorn**, RÖSTBROT**, GERSTENmalzmehl**, Deko: ROGGENflocken**	1.000 g Kasten
MAILÄNDER	60% WEIZENmehl 1050**, 40% WEIZENmehl 550**, Kartoffelflocken*, Deko: HartWEIZENgrieß**	600 g Laib
MÄRKISCHE KRUSTE	50% WEIZENmehl 1050**, 34% ROGGENmehl 1150**, 16% ROGGENVollkorn**, RÖSTBROT**, Deko: ROGGENmehl 1150**	1.000 g Laib
MÖHRE-WALNUS	60% WEIZENVollkorn**, 35% ROGGENVollkorn**, 5% Hirse*, frische Möhren**, WALNÜSSE* geröstet, Möhrenflocken*, Deko: Leinsamen**, Mohn*, SESAM*, Sonnenblumenkerne*, DINKELflocken**	750 g Kasten
PADERBORNER	45% ROGGENVollkorn**, 35% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELruchmehl 1100**	1.000 g Kasten
ROGGENBROT	100% ROGGENVollkorn**, Deko: ROGGENvollkornschrot**	1.000 g Kasten
SAATENBROT ▲	70% ROGGENVollkorn**, 16% DINKELVollkorn**, 8% Hirse* geröstet, 6% HAFERflocken** geröstet, Kürbiskerne* geröstet, Sonnenblumenkerne* geröstet, Leinsamen** geröstet, SESAM* geröstet, Deko mit SESAM*	1.000 g Kasten
SCHWARZBROT ▲	100% ROGGENVollkorn** (teilweise gekocht und gekeimt), Zuckerrübensirup*, GERSTENmalzmehl**	750 g Kasten
SESAMBROT ▲	50% ROGGENVollkorn**, 50% WEIZENVollkorn**, SESAM* geröstet, RÖSTBROT**, Deko: SESAM*	1.000 g Kasten
SONNENBLUMENBROT ▲	60% ROGGENVollkorn**, 40% WEIZENVollkorn**, Sonnenblumenkerne* geröstet, RÖSTBROT**, GERSTENmalzmehl**, Deko: Sonnenblumenkerne*	1.000 g Kasten
UCKERMARKER	76% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELmehl 630**, 4% ROGGENVollkorn**, GERSTENmalzmehl**, Kümmel* geröstet und gemahlen, Deko: ROGGENmehl 1150**	750 g Laib
VOLLKORN KRUSTE	80% ROGGENVollkorn**, 20% WEIZENVollkorn**, RÖSTBROT**, Flohsamenschalenpulver*, Deko: ROGGENvollkornschrot**	750 g Laib
WALDVIERTLER	40% WEIZENVollkorn**, 40% ROGGENVollkorn**, 20% WEIZENmehl 1050**, GERSTENmalzmehl**, Gewürzmischung (Fenchel*, Kümmel*, Koriander*) geröstet und gemahlen, RÖSTBROT**, Deko: Anissamen*, ROGGENvollkornschrot**	2.000 g Laib
BACKFERMENT		
Brote mit BACKFERMENT – mild aromatisch, ohne Hefe		
DINKELBROT 100%	90% DINKELVollkorn**, 10% DINKELVollkorn** gekeimt, Deko: DINKELvollkornschrot**	500 g Kasten
DINKEL-ESSENER ●	100% DINKEL** gekeimt, Topinambursaftkonzentrat*, MANDELstifte* geröstet, Zimt* gemahlen	600 g Kasten
DINKEL-MÖHRE	90% DINKELVollkorn**, 10% DINKEL** gekeimt, frische Möhren**, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Deko: HAFERflocken**, DINKELflocken**, Sonnenblumenkerne*, SESAM*, Leinsamen**, Mohn*	500 g Kasten
DINKEL-SPRÜSSLING	36% DINKEL** gekeimt, 31% DINKELmehl 630**, 21% ROGGENmehl 1150**, 12% ROGGEN** gekocht, Leinsamen**, Sonnenblumenkerne* geröstet, Deko: Leinsamen**, Sonnenblumenkerne*, DINKELflocken**	500 g Kasten
HASELNUSS-SESAMBROT	55% WEIZENVollkorn**, 45% ROGGENVollkorn**, HASELNÜSSE* geröstet – teils gehackt, SESAM* geröstet, RÖSTBROT**, Deko: SESAM*	750 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**, RÖSTBROT**, Deko: HAFERvollkornschrot**	1.000 g Kasten
BIO-HEFETEIG		
Brote mit BIO-MELASSE-HEFE – duftig, leicht und locker		
BERLINER WEISSBROT	80% WEIZENmehl 550**, 20% WEIZENmehl 1050**, BUTTER**, Honig*, GERSTENmalzmehl**, Sanddornfeinmark*, WEIZENgluten*	500 g Kasten
DAS HAFER ●	79% HAFERflocken**, 19% HAFERgrütze**, 2% ROGGENVollkorn**, SAUERTEIG, Reissirup*, Flohsamenschalen*, Deko: HAFERflocken**	500 g Kasten
DINKEL-EMMER mit Sesam	80% DINKELmehl 630**, 20% EMMERVollkorn**, BACKFERMENT ohne Honig, SESAM* geröstet, Deko: SESAM*, DINKELvollkornschrot**	500 g Kasten
DINKEL-HAFER	56% DINKELmehl 630**, 22% HAFERgrütze** gekocht, 22% ROGGENVollkorn**, BACKFERMENT, Deko: HAFERgrütze**	500 g Kasten
DINKEL HELL	90% DINKELmehl 630**, 10% DINKELVollkorn**, BACKFERMENT ohne Honig, Deko: DINKELmehl 630**	2 x 375 g Kasten
DINKEL-ROSINENBROT ●	90% DINKELVollkorn**, 10% DINKELruchmehl 1100**, Rosinen*, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*	500 g Laib
DINKEL-RUCH	91% DINKELruchmehl 1100**, 9% DINKELmehl 630**, BACKFERMENT ohne Honig, Ökostolz* (DINKELmehl*, Acerolapüree*), Deko: DINKELruchmehl 1100**	500 g Laib
Kleingebäcke mit BIO-MELASSE-HEFE – vollmundig		
CIABATTA, CIABATTA SICILIANA	87% WEIZENmehl 550**, 13% HartWEIZENgrieß**, Bioland-WEIZENkraft* (WEIZENmehl*, GERSTENmalzmehl*, Traubenzucker*, Acerolakirschsaftpulver*), Olivenöl* / Siciliana zusätzlich mit Oliven*, getrockneten Tomaten*, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence*, Deko: HartWEIZENgrieß**, WEIZENmehl 550**	~ 200 g Stück
DINKELBRÖTCHEN 100%	100% DINKELVollkorn**, Honig*, Sonnenblumenkernöl*, Sanddornfeinmark*	~ 55 g Stück
DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCH.	90% DINKELVollkorn**, 10% DINKELruchmehl 1100**, Trockenfrüchte*, HASELNÜSSE* geröstet, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*, Gewürzmischung* (Muskatblüte*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*)	~ 80 g Stück
DINKEL-MÖHREBRÖTCHEN	100% DINKELVollkorn**, frische Möhren**, Möhrenflocken*, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*, Deko: Leinsamen**, Mohn*, Sonnenblumenkerne*, SESAM*, HAFERflocken**, DINKELflocken**	~ 60 g Stück
DINKEL-ROSINENBRÖTCH.	90% DINKELVollkorn**, 10% DINKELruchmehl 1100**, Rosinen*, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*	~ 55 g Stück
MARCBRÖTCHEN	45% WEIZENVollkorn**, 45% WEIZENmehl 550**, 10% ROGGENVollkorn**, SAUERTEIG, Sanddornfeinmark*, Deko: SESAM*, Leinsaat**, Mohn*, Sonnenblumenkerne*, HAFERflocken**, DINKELflocken**	~ 55 g Stück
SCHRIPPEN	80% WEIZENmehl 550**, 20% WEIZENmehl 1050**, BUTTER**, Honig*, GERSTENmalzmehl**, Sanddornfeinmark*, WEIZENgluten*	~ 55 g Stück
SESAMBROTCHEN	100% WEIZENVollkorn**, BUTTER**, GERSTENmalzmehl**, Sanddornfeinmark*, WEIZENgluten*, Deko: SESAM*	~ 60 g Stück
VOLLKORN-BRÖTCHEN: Sonnenblume, Mohn Kürbiskernbrötchen -BRÖTCHENKONFEKT -PARTYBROT	100% WEIZENVollkorn**, BUTTER**, GERSTENmalzmehl**, Sanddornfeinmark*, WEIZENgluten*, Deko: Sonnenblumenkerne*, Mohn* oder Kürbiskerne*	~ 60 g je Sorte ~ 70 g Stück ~ 15 g Stück ~ 1.800 g Rad
WEISSMEHLBAGUETTE	80% WEIZENmehl 550**, 20% WEIZENmehl 1050**, GERSTENmalzmehl**, BUTTER**, Honig*	400 g Stange

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 backen Steinsalz aus Sachsen-Anhalt. Unsere Brote enthalten zwischen 0,31g und 1,36g Salz pro 100g Brot. Wir verwenden gefiltertes Lebensmittelwasser. Für unsere Hefeteige verwenden wir Bio-Melasse-Hefe der Firma Agrano. RÖSTBROT verbessert Aroma, Frische und Haltbarkeit – zu RÖSTBROT werden verarbeitet: Brodowiner, Ganzkorn und Roggenbrot. Wir setzen unseren Sauerteigbrot Gerstenmalzmehl und unseren Dinkel-Produkten Ökostolz* (Dinkelmehl*, Acerolapüree*) hinzu, sofern die Backeigenschaften des Getreides es erforderlich machen. Wir verwenden für unsere Backformen und Maschinen Bio-Backtrennmittel auf Bio-Pflanzenölbasis.

▲ = zur Frischhaltung enthalten diese Sorten gekochten Roggen ** = Demeter * = kontrolliert biologischer Anbau

● = diese Sorten sind von Dienstag bis Samstag erhältlich ● = nur Freitag und Samstag erhältlich

Sämtliche allergene Zutaten sind GRÖSS geschrieben. Alle unsere Brote enthalten GLUTEN. In unserem Betrieb werden MILCH und MILCHerzeugnisse, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, LUPINE, SELLERIE bzw. SELLERIEerzeugnisse und SESAM verarbeitet – unsere Produkte können Spuren dieser Zutaten enthalten.

BROT SORTIMENT



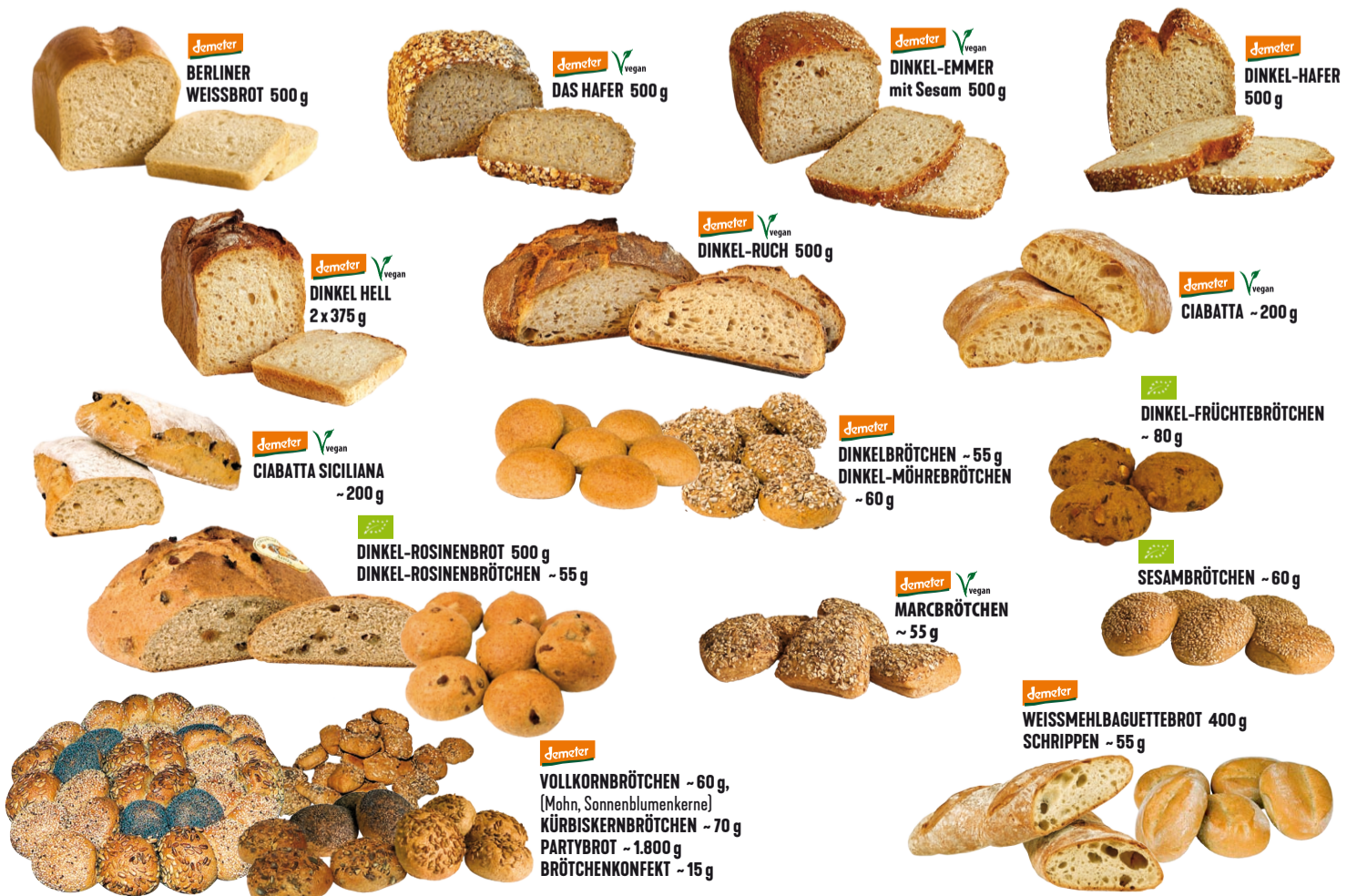
SAUERTEIG



BACKFERMENT



BIO-HEFETEIG



▲ = Zur Frischhaltung enthalten diese Sorten gekochten Roggen.