



BROT SORTEN	ZUTATEN (Auszug aus dem Zutatenverzeichnis) Die im Folgenden angegebenen Getreideanteile beziehen sich auf 100 Prozent der Getreidemahlerzeugnisse.	GEWICHT
SAUERTEIG		
BROTE MIT SAUERTEIG – herzhaft würzig		
BAUERNBROT	40% WEIZENVollkornschrot**, 40% ROGGENVollkornschrot**, 20% WEIZENmehl 1050**, RÖSTBROT**	1.000 g Kasten
BAUERNBRÖTCHEN	40% WEIZENVollkornschrot**, 40% ROGGENVollkornschrot**, 20% WEIZENmehl 1050**, RÖSTBROT**	60 g Stück
BRODOWINER	51% LICHTKORNROGGENVollkornmehl**, 47% BERGROGGENVollkornmehl**, 2% ROGGENVollkornschrot**, GERSTENmalzmehl**	750 g Laib
DAS HAFER ●	78% HAFERflocken**, 20% HAFERgrütze**, 2% ROGGENVollkornschrot**, Reissirup*, Flohsamenschalenpulver*, HEFE	500 g Kasten
DAS GROSSE HELLE	64% WEIZENmehl 550**, 21% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENVollkornschrot**, 1% DINKELmehl*, RÖSTBROT**, HEFE	2.500 g Laib
DAS HELLE	64% WEIZENmehl 550**, 21% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENVollkornschrot**, 1% DINKELmehl*, RÖSTBROT**, HEFE	1.200 g Laib
DINKEL-KRACHER	99% DINKELmehl 630**, 1% WEIZENmahlerzeugnisse*, Kartoffelflocken*	600 g Laib
FRANKENLAIB	40% WEIZENVollkornschrot**, 40% ROGGENVollkornschrot**, 20% WEIZENmehl 1050**, RÖSTBROT**, Gewürze* (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*)	1.500 g Laib
GANZKORN ▲	50% ROGGENVollkornschrot**, 36% WEIZENVollkornschrot**, 10% ROGGENkörner**, 4% ROGGENflocken**, RÖSTBROT**	1.000 g Kasten
MAILÄNDER	58% WEIZENmehl 1050**, 37% WEIZENmehl 550**, 5% HartWEIZENGrieß**, Kartoffelflocken*	600 g Laib
MÄRKISCHE KRUSTE	50% WEIZENmehl 1050**, 33% ROGGENmehl 1150**, 17% ROGGENkörner**, RÖSTBROT**	1.000 g Laib
MÖHRE-WALNUS	60% WEIZENVollkornschrot**, 33% ROGGENVollkornschrot**, 5% Hirse**, 2% ROGGENflocken**, frische Möhren**, WALNÜSSE*, Möhrenflocken*, Leinsamen**, Mohn*, SESAM*, Sonnenblumenkerne**	750 g Kasten
PADERBORNER	45% ROGGENVollkornschrot**, 35% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELruchmehl 1100**	1.000 g Kasten
ROGGENBROT	100% ROGGENVollkornschrot**	1.000 g Kasten
SAATENBROT ▲	50% ROGGENkörner**, 25% ROGGENVollkornschrot**, 15% EMMERVollkornmehl**, 10% GERSTENflocken**, Leinsamen*, SESAM*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*	750g Kasten
SCHWARZBROT ▲	90% ROGGENVollkornschrot**, 10% ROGGENkörner**, Zuckerrübensirup**	750 g Kasten
SESAMBROT ▲	50% WEIZENVollkornschrot**, 40% ROGGENVollkornschrot**, 10% ROGGENkörner**, RÖSTBROT**, SESAM*	1.000 g Kasten
SONNENBLUMENBROT ▲	55% ROGGENVollkornschrot**, 40% WEIZENVollkornschrot**, 5% ROGGENkörner**, RÖSTBROT**, Sonnenblumenkerne*	1.000 g Kasten
UCKERMARKER	76% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELmehl 630**, 4% ROGGENVollkornschrot**, GERSTENmalzmehl**, Kümmel*	750 g Laib
VOLLKORN KRUSTE	80% ROGGENVollkornschrot**, 20% WEIZENVollkornschrot**, RÖSTBROT**, Flohsamenschalenpulver*	750 g Laib
WALDVIERTLER	40% WEIZENVollkornschrot**, 40% ROGGENVollkornschrot**, 20% WEIZENmehl 1050**, RÖSTBROT**, Gewürze* (Fenchel*, Kümmel*, Koriander*), Anissamen*	2.000 g Laib
BACKFERMENT		
BROTE MIT BACKFERMENT – mild aromatisch, ohne Hefe		
DINKELBROT 100%	100% DINKELVollkornschrot**	500 g Kasten
DINKEL-ESSENER ●	100% DINKELkeimlinge**, Topinambursirup*, MANDELstifte*, Zimt*	600 g Kasten
DINKEL-MÖHRE	86% DINKELVollkornschrot**, 10% DINKELkeimlinge**, 2% DINKELflocken**, 2% HAFERflocken**, frische Möhren**, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Sonnenblumenkerne*, SESAM**, Leinsamen**, Mohn*	500 g Kasten
DINKEL-SPRÖSSLING	46% DINKELkeimlinge**, 25% DINKELmehl 630**, 19% ROGGENmehl 1150**, 8% ROGGENkörner**, 2% DINKELflocken**, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*	500 g Kasten
SECHSKORN ▲	41% WEIZENVollkornschrot**, 24% DINKELVollkornschrot**, 9% GERSTENVollkornschrot**, 7% HAFERgrütze**, 5% ROGGENkörner**, 5% ROGGENVollkornschrot**, 5% Hirse**, 4% HAFERVollkornschrot**, Leinsamen**, Kürbiskerne*, SESAM**, Mohn*, Sonnenblumenkerne*	1.000 g Kasten
VIERSCHROT	35% ROGGENVollkornschrot**, 35% WEIZENVollkornschrot**, 15% DINKELVollkornschrot**, 12% HAFERVollkornschrot**, 3% HAFERgrütze**, RÖSTBROT**	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
BUCHWEIZENBROT	89% DINKELruchmehl 1100**, 11% DINKELmehl 630**, Buchweizengrütze*, BACKFERMENT ohne Honig	600 g Laib
DINKEL-EMMER mit Sesam	80% DINKELmehl 630**, 20% EMMERVollkornmehl**, BACKFERMENT ohne Honig , SESAM*	500 g Kasten
DINKEL-ROSINENBROT ●	88% DINKELVollkornschrot**, 10% DINKELruchmehl 1100**, 2% DINKELkeimlinge**, Rosinen*, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*	500 g Laib
DINKEL-RUCH	69% DINKELruchmehl 1100**, 29% DINKELmehl 630**, 2% DINKELkeimlinge**, BACKFERMENT ohne Honig , Ökostolz* (DINKELmehl*, Acerolapulver*)	500 g Laib
KLEINGEBÄCKE MIT BIO-MELASSE HEFE – vollmundig		
CIABATTA, CIABATTA SICILIANA	87% WEIZENmehl 550**, 13% HartWEIZENGrieß**, Olivenöl**, WEIZENkraft* (WEIZENmehl*, GERSTENmalzmehl*, Traubenzucker*, Acerolapulver*), / Siciliana mit getrockneten Tomatenstücken*, Oliven*, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence*	200 g Stück
DINKELBRÖTCHEN 100%	98% DINKELVollkornschrot**, 2% DINKELkeimlinge**, Honig*, Sonnenblumenkernöl*, Sanddornfeinmark*	55 g Stück
DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCH.	88% DINKELVollkornschrot**, 10% DINKELruchmehl 1100**, 2% DINKELkeimlinge**, Trockenfrüchte*, HASELNÜSSE*, BUTTER**, Honig*, Sanddornfeinmark*, Gewürze* (Muskatblüte*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*)	80 g Stück
DINKEL-MÖHREBRÖTCHEN	98% DINKELVollkornschrot**, 1% HAFERflocken**, 1% DINKELflocken**, frische Möhren**, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen**, SESAM**, Mohn*, BUTTER**, Honig*	60 g Stück
DINKEL-ROSINENBRÖTCH.	88% DINKELVollkornschrot**, 10% DINKELruchmehl 1100**, 2% DINKELkeimlinge**, Rosinen*, BUTTER*, Honig*, Sanddornfeinmark*	55 g Stück
KÄSESTANGE	87% WEIZENmehl 550**, 13% HartWEIZENGrieß**, EMMENTALER*, Kürbiskerne* gehackt, Gewürzmischung* mit SESAM*	100 g Stück
KÜRBISBRÖTCHEN	100% WEIZENVollkornmehl**, Kürbiskerne*, BUTTER**, GERSTENmalzmehl**, Sanddornmark*, WEIZENgluten*	70 g Stück
MARCBRÖTCHEN	45% WEIZENVollkornmehl**, 45% WEIZENmehl 550**, 8% ROGGENVollkornschrot**, 1% HAFERflocken**, 1% DINKELflocken**, SAUERTEIG , Sonnenblumenkerne*, Leinsamen**, SESAM**, Mohn*, Sanddornfeinmark*	55 g Stück
MOHNBRÖTCHEN	100% WEIZENVollkornmehl**, Mohn*, BUTTER**, GERSTENmalzmehl**, Sanddornmark*, WEIZENgluten*	60 g Stück
SCHOKO-BRIOCHE	100% WEIZENmehl 550**, Schokolade*, VollMILCH*, BUTTER**, VOLLEI*, Reissirup*	100 g Stück
SCHRIPPEN	80% WEIZENmehl 550**, 20% WEIZENmehl 1050**, BUTTER**, Honig*, GERSTENmalzmehl**, Sanddornmark*, WEIZENgluten*	55 g Stück
SESAMBROTCHEN	100% WEIZENVollkornmehl**, SESAM*, BUTTER**, GERSTENmalzmehl**, Sanddornmark*, WEIZENgluten*	60 g Stück
SONNENBLUMENKERNBRÖTCHEN	100% WEIZENVollkornmehl**, Sonnenblumenkerne*, BUTTER**, GERSTENmalzmehl**, Sanddornmark*, WEIZENgluten*	60 g Stück
WEISSMEHLBAGUETTE	78% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, GERSTENmalzmehl**, BUTTER**, Honig*,	400 g Stange

Sämtliches Getreide 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 1,0 g und 1,9 g Salz pro 100 g Brot. Für unsere Hefeteige verwenden wir Bio-Melasse-Hefe der Firma Agrano. RÖSTBROT** verbessert Aroma, Frische und Haltbarkeit. Zu RÖSTBROT werden verarbeitet: Ganzkorn und Roggenbrot. Wir setzen unseren Sauerteigbrot GERSTENmalzmehl** und unseren Dinkel-Produkten Ökostolz* (DINKELmehl*, Acerolapulver*) hinzu, sofern die Backeigenschaften des Getreides es erforderlich machen. Wir verwenden für unsere Backformen und Maschinen Bio-Backtrennmittel auf Bio-Pflanzenölbasis. Dinkel und Emmer sind Weizenarten.

▲ = zur Frischhaltung enthalten diese Sorten gekochten ROGGEN ● = erhältlich von Dienstag bis Samstag ● = nur Freitag und Samstag erhältlich

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

BROT SORTIMENT

SAUERTEIG



BACKFERMENT



BIO-HEFETEIG

