BROTSORTIMENT

MÄRKISCHES LANDBROT

BROTSORTEN	ZUTATEN (Auszug aus dem Zutatenverzeichnis) Die im Folgenden angegebenen Getreideanteile beziehen sich auf 100 Prozent der Getreidemahlerzeugnisse.	GEWICHT
SAUERTEIG	**BROTE MIT SAUERTEIG — *herzhaft würzig***	
demeter Vegan **BAUERNBROT**	68% ROGGENmehl 1150**, 30% WEIZENmehl 1050**, 2% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, HEFE	1.000 g Laib
demeter Vegan **BRODOWINER**	51% LichtkornROGGENvollkornmehl**, 47% BergROGGENvollkornmehl**, 2% ROGGENvollkornschrot**, GERSTENmalzmehl**	750 g Laib
demeter Vegan **DAS GROSSE HELLE**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, HEFE	2.500 g Laib
demeter Vegan **DAS HAFER** ●	78% HAFERflocken**, 20% HAFERgrütze**, 2% ROGGENvollkornschrot**, Reissirup*, Flohsamenschalenpulver*, HEFE	500 g Kasten
demeter Vegan **DAS HELLE**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, HEFE	1.200 g Laib
demeter Vegan **DINKEL-KRACHER**	99% DINKELmehl 630**, 1% WEIZENmahlerzeugnisse*, Kartoffelflocken*	600 g Laib
demeter Vegan **MAILÄNDER**	58% WEIZENmehl 1050**, 37% WEIZENmehl 550**, 5% HartWEIZENgrieß**, Kartoffelflocken*	600 g Laib
demeter Vegan **MÄRKISCHE KRUSTE**	50% WEIZENmehl 1050**, 33% ROGGENmehl 1150**, 17% ROGGEN** , RÖSTBROT**	1.000 g Laib
demeter Vegan **MÖHRE-WALNUSS**	60% WEIZENvollkornschrot**, 33% ROGGENvollkornschrot**, 5% Hirse**, 2% ROGGENflocken**, Möhren**, WALNÜSSE*, Möhrenflocken*, Leinsamen**, Mohn*, SESAM**, Sonnenblumenkerne**	750 g Kasten
demeter Vegan **PADERBORNER**	45% ROGGENvollkornschrot**, 35% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELruchmehl 1100**	1.000 g Kasten
demeter Vegan **ROGGENBROT**	100% ROGGENvollkornschrot**	1.000 g Kasten
Vegan **SAATENBROT** ▲	50% ROGGEN**, 25% ROGGENvollkornschrot**, 15% EMMERvollkornmehl**, 10% GERSTENflocken**, Leinsamen*, SESAM*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*	750g Kasten
demeter Vegan **SAUERTEIG BAGUETTE**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, GERSTENmalzmehl**, HEFE	400 g Laib
Vegan **SAUERTEIG BAGUETTE VITAL**	64% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, 14% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, SESAM*, HAFERflocken**, GERSTENmalzmehl**, HEFE	400 g Laib
demeter Vegan **SCHWARZBROT** ▲	91% ROGGEN**, 5% ROGGENvollkornschrot**, 4% ROGGENflocken**, Kakaopulver*, Zuckerrübensirup**	750 g Kasten
Vegan **SESAMBROT** ▲	50% WEIZENvollkornschrot**, 40% ROGGENvollkornschrot**, 10% ROGGEN**, RÖSTBROT**, SESAM*	1.000 g Kasten
Vegan **SONNENBLUMENBROT** ▲	55% ROGGENvollkornschrot**, 40% WEIZENvollkornschrot**, 5% ROGGEN**, RÖSTBROT**, Sonnenblumenkerne*	1.000 g Kasten
demeter Vegan **UCKERMARKER**	76% ROGGENmehl 1150**, 20% DINKELmehl 630**, 4% ROGGENvollkornschrot**, GERSTENmalzmehl**, Kümmel*	750 g Laib
demeter Vegan **VOLLKORN KRUSTE**	80% ROGGENvollkornschrot**, 20% WEIZENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, Flohsamenschalenpulver*	750 g Laib
demeter Vegan **WALDVIERTLER**	68% ROGGENmehl 1150**, 30% WEIZENmehl 1050**, 2% ROGGENvollkornschrot**, RÖSTBROT**, Gewürze* (Fenchel*, Kümmel*, Koriander*), HEFE	2.000 g Laib
BACKFERMENT	**BROTE MIT BACKFERMENT — *mild und aromatisch, ohne Hefe***	
demeter **DINKELBROT 100%**	100% DINKELvollkornschrot**	500 g Kasten
demeter **DINKEL-ESSENER** ●	100% DINKELkeimlinge**, Topinambursirup*, MANDELstifte*, Zimt*	600 g Kasten
DINKEL-MÖHRE	86% DINKELvollkornschrot**, 10% DINKELkeimlinge**, 2% DINKELflocken**, 2% HAFERflocken**, Möhren**, Möhrenflocken*, Sanddornfeinmark*, Sonnenblumenkerne*, SESAM*, Leinsamen**, Mohn*	500 g Kasten
DINKEL-SPRÖSSLING	46% DINKELkeimlinge**, 25% DINKELmehl 630**, 19% ROGGENmehl 1150**, 8% ROGGEN**, 2% DINKELflocken**, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*	500 g Kasten
demeter **SECHSKORN** ▲	41% WEIZENvollkornschrot**, 24% DINKELvollkornschrot**, 9% GERSTENvollkornschrot**, 7% HAFERgrütze**, 5% ROGGEN**, 5% ROGGENvollkornschrot**, 5% Hirse**, 4% HAFERvollkornschrot**, Leinsamen**, Kürbiskerne*, SESAM**, Mohn*, Sonnenblumenkerne**	1.000 g Kasten
demeter **VIERSCHROT**	35% ROGGENvollkornschrot**, 35% WEIZENvollkornschrot**, 15% DINKELvollkornschrot**,12% HAFERvollkornschrot**, 3% HAFERgrütze**, RÖSTBROT**	1.000 g Kasten
BIO-HEFETEIG	**BROTE MIT BIO-MELASSE HE FE — *duftig, leicht und locker***	
demeter **BERLINER WEISSBROT**	80% WEIZENmehl 550**, 20% WEIZENmehl 1050**, BUTTER**, Honig*, GERSTENmalzmehl**, Sanddornfeinmark*, WEIZENgluten*	500 g Kasten
Vegan **BUCHWEIZENBROT**	89% DINKELruchmehl 1100**, 11% DINKELmehl 630**, Buchweizengrütze*, BACKFERMENT ohne Honig	600 g Laib
Vegan **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
demeter Vegan **DINKEL-RUCH**	70% DINKELruchmehl 1100**, 30% DINKELmehl 630**, BACKFERMENT ohne Honig , Ökostolz* (DINKELmehl*, Acerolapulver*)	500 g Laib
	KLEINGEBÄCKE MIT BIO-MELASSE HEFE — *vollmundig*	
demeter Vegan **CIABATTA, CIABATTA SICILIANA**	87% WEIZENmehl 550**, 13% HartWEIZENgrieß**, Olivenöl**, WEIZENkraft* (WEIZENmehl*, GERSTENmalzmehl*, Traubenzucker*, Acerolakirschsaftpulver*), / Siciliana mit getrockneten Tomatenstücken*, Oliven*, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence*	200 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**, 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
demeter Vegan **DINKEL-PANINO**	100% DINKELmehl 630**, Olivenöl**, Reissirup*	70 g Stück
Vegan **DINKEL-VITAL**	80% DINKELmehl 630**, 20% ROGGENvollkornschrot**, SAUERTEIG , Möhren**, Olivenöl**, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, SESAM*, HAFERflocken**, Kakaopulver*, Reissirup*	70 g Stück
Vegan **KERNIGES**	50% DINKELmehl 630**, 42% ROGGEN**, 6% DINKELvollkornmehl**, 2% ROGGENvollkornschrot**, SAUERTEIG , Zuckerrübensirup**, Olivenöl**, Kakaopulver*, Reissirup*, Kürbiskerne*	80 g Stück
demeter Vegan **ROGGEN SCHUSTER**	74% DINKELmehl 630**, 26% BergROGGENvollkornmehl**, SAUERTEIG , Kartoffelflocken*, Olivenöl**, Reissirup*	80 g Stück
demeter **WEISSMEHLBAGUETTE**	78% WEIZENmehl 550**, 22% WEIZENmehl 1050**, GERSTENmalzmehl**, BUTTER**, Honig*	400 g Laib

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 verbacken **Steinsalz** aus Sachsen-Anhalt. Unsere Brote enthalten zwischen 1,0 g und 2,2 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: Brodowiner und Roggenbrot. Wir setzen unseren Sauerteigbroten **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.

** = Demeter * = kontrolliert biologischer Anbau

▲ = 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 MILCH und MILCHerzeugnisse, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE und SESAM verarbeitet – unsere Produkte können Spuren dieser Zutaten enthalten.

Stand: November 2026

Aktuelle Informationen findet ihr auf unserer Website: **www.landbrot.de**

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

BROTSORTIMENT

MÄRKISCHES LANDBROT

SAUERTEIG

BAUERNBROT
1.000 g



BRODOWINER
750 g



DAS GROSSE HELLE
2.500 g



DAS HAFER
500 g



DAS HELLE
1.200 g



DINKEL-KRACHER
600 g



MAILÄNDER
600 g



MÄRKISCHE KRUSTE
1.000 g



MÖHRE-WALNUSS-BROT 750 g



PADERBORNER
1.000 g



ROGGENBROT
1.000 g



SAATENBROT
750 g



SCHWARZBROT
750 g



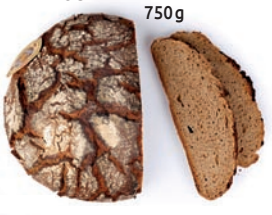
SESAMBROT
1.000 g



SONNENBLUMENBROT
1.000 g



UCKERMARKER
750 g



VOLLKORN KRUSTE
750 g



WALDVIERTLER
2.000 g



SAUERTEIG BAGUETTE 400 g



SAUERTEIG BAGUETTE VITAL 400 g



BACKFERMENT

DINKELBROT 100 %
500 g



DINKEL ESSENER
600 g



DINKEL-MÖHRE
500 g



DINKEL-SPRÖSSLING
500 g



SECHSKORN 1.000 g



VIERSCHROT 1.000 g



BIO-HEFETEIG

BERLINER WEISSBROT
500 g



BUCHWEIZENBROT
600 g



DINKEL-EMMER
mit Sesam 500 g



DINKEL-RUCH
500 g



DINKEL-ROSINENBROT
500 g



CIABATTA
200 g



CIABATTA
SICILIANA
200 g



DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCHEN
80 g



DINKEL-MÖHREBRÖTCHEN
60 g



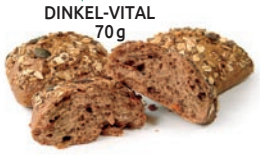
DINKEL-ROSINENBRÖTCHEN
55 g



DINKEL-PANINO
70 g



DINKEL-VITAL
70 g



KERNIGES 80 g



ROGGEN SCHUSTER
80 g



WEISSMEHLBAGUETTE
400 g

Stand: November 2026

DE-ÖKO-001