

# FOCACCIA - KNOBLAUCH



Gewicht: 280 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl, Meersalz, Maismehl, Kartoffelflocken, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL, Knoblauch, Hefe, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ)

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1227 kJ / 293 kcal</b>	
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	48,3 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,5 g

# FOCACCIA - TOMATE



Gewicht: 300 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, 10 % Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Kartoffelflocken, Meersalz, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Maismehl, Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL,

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.135 kJ / 271 kcal</b>	
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	43,2 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,3 g

# FOCACCIA - TROPEA ZWIEBEL



Gewicht: 300 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Tropea Zwiebeln, Olivenöl, Kartoffelflocken, Meersalz, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENMALZ), Maismehl, Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.140 kJ / 272 kcal</b>	
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	43,4 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,6 g

# MAILÄNDER



Gewicht: 1000 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Meersalz, Hefe

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: Durch die Zugabe von Natursauerteig und einer langen Teigruhe, unser kräftigstes Weißbrot. Es hat eine unregelmäßige, kleine Porung für schöne Scheiben, die gut zum Bestreichen sind. Für ein Weißbrot ungewöhnlich lange Frischhaltung. - Perfekt zu rohem Schinken und Salami.

Nährwertabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1042 kJ / 249 kcal</b>	
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	50,8 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,6 g

# KASTENWEISSBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Hefe), BUTTER, Meersalz, Rapsöl, Zucker

Allergene: GLUTEN, MILCH

Beschreibung: Ein mildes Brot mit leicht süßlichem Geschmack ohne Säure. Die Porung ist sehr gleichmäßig. - Perfekt zum Toasten.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.144 kJ / 273 kcal</b>	
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	52,9 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,3 g

# BAGUETTE



Gewicht: 360 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: Mildes, aromatisches Stangenweißbrot nach klassisch französischem Rezept - Gut zu leichten Wein.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.070 kJ / 256 kcal</b>	
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	52,2 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	1,7 g

# KÜRBISBAGUETTE



Gewicht: 330 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, 7 % Kurbiskerne, WEIZENVOLLKORNMEHL, HAFERFLOCKEN, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne, SOJASCHRÖT, Brotklee, Hefe, Olivenöl, Malzmehle geröstet (ROGGEN, GERTSE, WEIZEN), HARTWEIZENGRIEB, Zucker, Meersalz, Rapsöl, Koriander, Fenchel, Kummel, Anis

Allergene: GLUTEN, SOJA

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1280 kJ / 306 kcal</b>	
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	47,1 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	10,8 g
Salz	1,4 g

# MÜNCHNER HAUSBROT



Gewicht: 1000 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENMEHL, Meersalz, Hefe, Rapsöl, Zucker

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: Klassisches Roggenmischbrot - mild im Geschmack, dadurch gut zu allen Belägen.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 988 kJ / 236 kcal</b>	
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	46,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,3 g



# UNSER LAND – SONNENBLUMENBROT



Gewicht: 2000 g

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, 15 % Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz, Rapsöl, Zucker

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.114 kJ / 266 kcal</b>	
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	37,7 g
davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,2 g

# UNSER LAND – FRANKENLAIB



Gewicht: 1000 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Wasser, WEIZENMEHL, Meersalz, Hefe, Rapsöl, Zucker, Korianderkörner, Kummel, Fenchel, Macis, SELLERIESAAT, Kardamomsaat

Allergene: GLUTEN, SELLERIE

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 955 kJ / 228 kcal</b>	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,9 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	1,5 g

# HOLZOFENBROT



Gewicht: 2000 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), WEIZENMEHL, Meersalz, Hefe, Rapsöl, Zucker, Koriander, Kummel, Fenchel

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: 2 Stunden behutsam gebacken in der Speicherwärme eines holzbefeuerten Schamott-Ofens, verleihen diesem Brot eine unvergleichlich rösche Kruste und eine lange Frischhaltung. - Hervorragend zu kräftigem Bergkäse, zu einem Serrano oder frischer Butter.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 979 kJ / 234 kcal</b>	
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	46,6 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	1,4 g

# UNSER LAND – VOLLKORNBROT MIT NÜSSEN



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENVOLLKORNMEHL, HAFERFLOCKEN, WEIZENVOLLKORNMEHL, HASELNÜSSE, Kurbiskerne, Leinsamen, SESAM, Hirse, SOJASCHROT, Hefe, Meersalz

Allergene: GLUTEN, SESAMSAMEN, SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), SOJA

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.136 kJ / 271 kcal</b>	
Fett	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	32,9 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,5 g

# KARTOFFELBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, 10 % Kartoffelflocken, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), Hefe, Jodsalz, Malzmehle geröstet (GERSTE, WEIZEN), Rapsöl, MILCHZUCKER

Allergene: GLUTEN, MILCH

Beschreibung: Vielseitiges Weizenmischbrot mit Kartoffelmehl und Kartoffelflocken. Rustikale Backart mit viel Aroma. Schmeckt ausgezeichnet zu deftigen Wurst- und Käsespezialitäten.

Nährwertabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1000 kJ / 239 kcal</b>	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,2 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,6 g

# DINKELKNOTEN



Gewicht: 500 g

Zutaten: DINKELMEHL, Wasser, DINKELKERNE, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, SESAM, Rapsöl, Zuckerrubensirup, Hefe, Meersalz, geröstetes ROGGENMALZMEHL, Reismehl, , SOJAMEHL, GERSTENMALZ

Allergene: SESAMSAMEN, GLUTEN, SOJA

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.132 kJ / 270 kcal</b>	
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	45,8 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,6 g

# DINKELVOLLKORNBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenkerne, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, DINKELKÖRNER, Dinkelsauerteig (DINKELVOLLKORNMEHL, GERSTENMALZMEHL, Kartoffelflocken, Reismehl), Meersalz, Hefe, Zucker

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.185 kJ / 283 kcal</b>	
Fett	10,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	32,6 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	1,1 g

# DINKELVOLLKORNBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenkerne, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, DINKELKÖRNER, Dinkelsauerteig (DINKELVOLLKORNMEHL, GERSTENMALZMEHL, Kartoffelflocken, Reismehl), Meersalz, Hefe, Zucker

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.185 kJ / 283 kcal</b>	
Fett	10,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	32,6 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	1,1 g



# KAROTTEN-KÜRBISBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), 9%Kürbiskerne, 8% Karotten, Hirse, ROGGENMEHL, HAFERFLOCKEN, Zuckerrübensirup, Hefe, Jodsalz, Malzmehle geröstet (GERSTE, WEIZEN), Meersalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, MILCHZUCKER

Allergene: GLUTEN, MILCH

Beschreibung: Leichtes Körnerbrot mit nussigem Aroma und einem Hauch Malz. Es enthält einen hohen Anteil frisch gehobelter Karotten, daher auch eine leichte Süße. Wichtiger Rohstoff ist original steirisches Kürbiskernöl mit seinen mehrfach ungesättigten Fettsäuren. - Passt sehr gut zu Salaten, Suppen, Wurst und Käse. Käse.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1079 kJ / 258 kcal</b>	
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	41,7 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,3 g

# ROGGENDAMPFERL



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENKÖRNER, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Zuckerrübensirup, SESAM, HAFERFLOCKEN, ROGGENFLOCKEN, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Meersalz, Hefe

Allergene: SESAMSAMEN, GLUTEN

Beschreibung: Der für Roggen charakteristisch herzhaft und leicht säuerliche Geschmack prägt dieses saftige Brot. Durch die frisch gerösteten Saaten bekommt es eine wunderbar nussige und karamelige Note. Das volle Korn mit Keimling wird schonend gedämpft, dadurch bleiben viele Nährstoffe erhalten.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1033 kJ / 247 kcal</b>	
Fett	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	34,7 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,2 g