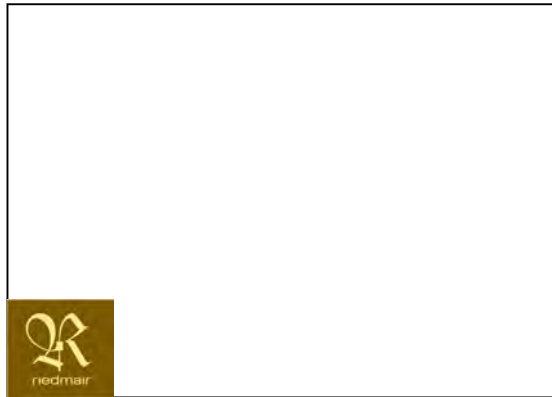


Rosmarin-Focaccia



Gewicht: 280 g

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

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.128 kJ / 269 kcal	
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	50,7 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,6 g

FOCACCIA - KNOBLAUCH



Gewicht: 280 g

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

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1227 kJ / 293 kcal	
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

Tomate-Basilikum- Focaccia



Gewicht: 250 g

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

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1014 kJ / 242 kcal	
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	45,5 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,4 g

MAILÄNDER



Gewicht: 1000 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL), 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.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1042 kJ / 249 kcal	
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	50,8 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	16 g

HOLZOFENBROT



Gewicht: 2000 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), WEIZENMEHL, Hefe, Meersalz, Kümmel, Koriander, 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
Brennwert: 979 kJ / 234 kcal	
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	46,6 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	14 g

ROGGENBROT



Gewicht: 750 g

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

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: 100 % reines Roggenbrot im Kasten gebacken. Durch den höheren Anteil an Natursauerteig herzhaft, saftig und leicht säuerlich im Geschmack. Festes Brot mit feiner Struktur. Gut bei Magen- & Darmproblemen.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1355 kJ / 324 kcal	
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	64,0 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	2,3 g

ROGGENDAMPFERL



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENKÖRNER, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, SESAM, Zuckerrübensirup, HAFERFLOCKEN, ROGGENFLOCKEN, 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
Brennwert: 1033 kJ / 247 kcal	
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

KASTENWEISSBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Hefe), BUTTER, Meersalz, geröstete Malzmehle (GERSTE, WEIZEN), HARTWEIZENGRIEB, 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
Brennwert: 1.144 kJ / 273 kcal	
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
Brennwert: 1070 kJ / 256 kcal	
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, SOJASCHROT, Brotklee, Hefe, Olivenöl, Maizmehle geröstet (ROGGEN, GERTSE, WEIZEN), HARTWEIZENGRIEB, Zucker, Meersalz, Rapsöl, Koriander, Fenchel, Kümmel, Anis

Allergene: GLUTEN, SOJA

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1280 kJ / 306 kcal	
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	47,1 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	10,8 g
Salz	14 g

OBERLÄNDER



Gewicht: 500 g

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

Allergene: GLUTEN, MILCH

Beschreibung: Helles, mild gesäuertes Weizenmischbrot mit 10 % Berchtesgadener Land Quark. Mit reinem Natursauerteig. Gut zum Frühstück mit Butter und Marmelade. Brot zum schnellen Verzehr, da es durch den hohen Weizenanteil keine lange Frischhaltung hat.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 956 kJ / 228 kcal	
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	44,0 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	16 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 Belagen.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 988 kJ / 236 kcal	
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: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL), 17% Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.114 kJ / 266 kcal	
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, Hefe, Meersalz, Korianderkörner, Kummel, Fenchel, Macis, SELLERIESAAT, Kardamomsaat

Allergene: GLUTEN, SELLERIE

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 955 kJ / 228 kcal	
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,9 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	1,5 g

UNSER LAND – VOLLKORNBROT MIT NÜSSEN



Gewicht: 1000 g

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

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

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.136 kJ / 271 kcal	
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), ROGGENMEHL, Hefe, Jodsalz, geröstete Malzmehle (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
Brennwert: 1000 kJ / 239 kcal	
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,2 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	16 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
Brennwert: 1.132 kJ / 270 kcal	
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
Brennwert: 1.185 kJ / 283 kcal	
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: Wasser, WEIZENMEHL, 9% Kurbiskerne, Natursauerteig (ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENMALZ), Kartoffelflocken, 8% Karotten, HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, Hirse, Meersalz, gerostete Malzmehle (GERSTE, WEIZEN), Zuckerrubensirup, Hefe, 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 Kurbiskernöl mit seinen mehrfach ungesättigten Fettsäuren. - Passt sehr gut zu Salaten, Suppen, Wurst und Käse. Käse.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.105 kJ / 264 kcal	
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	43,2 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,5 g