

# BAGUETTE



Gewicht: 360 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN

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

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1040 kJ / 249 kcal</b>	
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	50,0 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,8 g

# CIABATTA-BROT



Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl, Kartoffeln, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.134 kJ / 271 kcal</b>	
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	50,8 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,7 g

# CIABATTA - OREGANO



Gewicht: 280 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl, Kartoffeln, Meersalz, Oregano, geröstetes Maismehl, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.139 kJ / 272 kcal</b>	
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	50,8 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,6 g

# DINKELKNOTEN



Gewicht: 500 g

Zutaten: DINKELMEHL (51%), Wasser, DINKELKÖRNER (3%), Sonnenblumenkerne, Meersalz, GERSTENMALZMEHL, Rapsöl, Zuckerrubensirup, SESAM, Leinsamen, Zucker, Hefe, geröstetes DINKELMALZMEHL, ROGGENMEHL

Allergene: SESAMSAMEN, DINKELGLUTEN, GERSTEGLUTEN, ROGGENGLUTEN, WEIZENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.155 kJ / 276 kcal</b>	
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	46,4 g
davon Zucker	2,3 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	2,0 g

# DINKELKORNBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, Sonnenblumenkerne, DINKELVOLLKORNSCHROT, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, Natursauerteig (DINKELMEHL, Wasser, DINKELMAHLERZEUGNIS), DINKELKÖRNER, Zuckerrübensirup, Meersalz, Hefe, Zucker

Allergene: DINKELGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1258 kJ / 301 kcal</b>	
Fett	11,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	34,0 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	1,2 g

# HOLZOFENBROT



Gewicht: 2000 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), WEIZENMEHL, Meersalz, Hefe, Koriander, Kümmel, Säuerungsmittel Essigsäure, Fenchel

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

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: 1006 kJ / 240 kcal</b>	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	48,0 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	6,4 g
Salz	1,5 g

# KAROTTEN-KÜRBISBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, Kurbiskerne (11%), ROGGENMEHL, Karotten (10%), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), HAFERFLOCKEN, Hirse, Kartoffeln, Meersalz, Zuckerrübensirup, Hefe, gerostetes ROGGENMALZMEHL

Allergene: HAFERGLUTEN, WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

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.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1058 kJ / 253 kcal</b>	
Fett	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	40,1 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	1,5 g

# KARTOFFELBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Kartoffeln (9 %), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Meersalz, gerostetes ROGGEN- und GERSTENMALZMEHL, Hefe

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN, GERSTEGLOTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 927 kJ / 221 kcal</b>	
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,4 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,5 g



# KASTENWEISSBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL (58 %), Wasser, Weizensauerteig (WEIZENMEHL, Wasser, Starterkulturen), Meersalz, BUTTER, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, 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: 1.112 kJ / 266 kcal</b>	
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	52,2 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	14 g

# MAILÄNDER



Gewicht: 3000 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Meersalz, Hefe

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Beschreibung:  
Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1006 kJ / 240 kcal</b>	
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	48,3 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,7 g

# NÜSSLI



Gewicht: 350 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Kartoffeln, WALNÜSSE (5 %), ROGGENMEHL, PÉCANNÜSSE (2 %), Meersalz, Hefe

Allergene: SCHALENFRÜCHTE (WALNÜSSE), SCHALENFRÜCHTE (PECANNÜSSE), WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1026 kJ / 245 kcal</b>	
Fett	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	38,9 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	1,5 g

# ROGGENBROT



Gewicht: 1500 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Wasser, Zuckerrubensirup, Hefe, Meersalz

Allergene: ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.005 kJ / 240 kcal</b>	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,8 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	2,0 g

# ROGGENDAMPFERL



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), ROGGENKÖRNER, SESAM, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Zuckerrübensirup, HAFERFLOCKEN, ROGGENFLOCKEN, Meersalz, Hefe

Allergene: SESAMSAMEN, HAFERGLUTEN, ROGGENGLUTEN

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: 1042 kJ / 249 kcal</b>	
Fett	6,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	34,7 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,2 g

# ROSMARIN-FOCACCIA



Gewicht: 280 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl, Kartoffeln, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL, Rosmarin

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.132 kJ / 270 kcal</b>	
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	50,7 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,7 g

# SONNENBLUMENBROT



Gewicht: 2000 g

Zutaten: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Sonnenblumenkerne (13 %), Meersalz, Hefe

Allergene: ROGGENGLUTEN, WEIZENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.183 kJ / 283 kcal</b>	
Fett	8,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	38,9 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	1,3 g

# TOMATE-BASILIKUM- FOCACCIA



Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Cocktailtomaten (11%), Olivenöl, Kartoffeln, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Basilikum, Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1017 kJ / 243 kcal</b>	
Fett	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	45,5 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	1,5 g



# VOLLKORNBROT MIT NÜSSEN



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), ROGGENSCHROT, HAFERFLOCKEN (8 %), WEIZENVOLLKORNMEHL, Kurbiskerne (4 %), HASELNÜSSE (4 %), WEIZENMEHL, SESAM, Leinsamen, Hirse, Meersalz, SOJASCHROT, Hefe

Allergene: HAFERGLUTEN, SESAMSAMEN, ROGGENGLUTEN, WEIZENGLUTEN, SCHALENFRÜCHTE (HASELNÜSSE), SOJA

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.159 kJ / 277 kcal</b>	
Fett	9,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	34,4 g
davon Zucker	11 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	14 g

