

BAGUETTE



Gewicht: 360 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN

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

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1040 kJ / 249 kcal	
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, natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.134 kJ / 271 kcal	
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

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

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.155 kJ / 276 kcal	
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, DINKELKÖRNER, Zuckerrübensirup, Meersalz, Hefe, Zucker

Allergene: DINKELGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1258 kJ / 301 kcal	
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: Rustikal und aromatisch - 80 % Roggen, 20 % Weizen - Das Riedmair Holzofenbrot wird traditionell in einem echten Holzofen gebacken - und genau das macht den Unterschied. Während herkömmliche Backöfen mit gleichbleibender Hitze arbeiten, beginnt der Backvorgang bei uns bei über 320 °C. Anschließend sinkt die Temperatur im Ofen langsam und natürlich ab. 15 Stunden behutsam gebacken in der Speicherwärme des holzbefeuerten Schamott-Ofens, verleihen diesem Brot eine unvergleichlich rösche Kruste.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 981 kJ / 234 kcal	
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	46,8 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	1,5 g

KAROTTEN-KÜRBISBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, Kürbiskerne (11%), ROGGENMEHL, Karotten (10 %), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), HAFERFLOCKEN, Hirse, Kartoffelflocken, Meersalz, Zuckerrübensirup, Hefe, geröstetes 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 Kürbiskernöl mit seinen mehrfach ungesättigten Fettsäuren. - Passt sehr gut zu Salaten, Suppen, Wurst und Käse.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1058 kJ / 253 kcal	
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, Kartoffelflocken (9 %), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Meersalz, geröstetes ROGGEN- und GERSTENMALZMEHL, Hefe

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN, GERSTEGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 927 kJ / 221 kcal	
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
Brennwert: 1.112 kJ / 266 kcal	
Fett	19 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: 500 g

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

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

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: 982 kJ / 235 kcal	
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	47,2 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	17 g

ROGGENBROT



Gewicht: 1500 g

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

Allergene: ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.005 kJ / 240 kcal	
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
Brennwert: 1042 kJ / 249 kcal	
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

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
Brennwert: 1.184 kJ / 283 kcal	
Fett	8,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	39,0 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	1,3 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
Brennwert: 1.159 kJ / 277 kcal	
Fett	9,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	34,4 g
davon Zucker	11 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,4 g