# 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 |
|---|---|
| **Brennwert: 1.040 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 |

Artikelnummer: 320

Stand: 03.03.2026

# 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 |

Artikelnummer: 305

Stand: 03.03.2026

# DINKELKNOTEN

Gewicht: 500 g

Zutaten: DINKELMEHL (51 %), Wasser, DINKELKÖRNER (3 %), Sonnenblumenkerne, Meersalz, GERSTENMALZMEHL, Rapsöl, Zuckerrübensirup, 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 |

Artikelnummer: 404

Stand: 03.03.2026

# DINKELKORNBROT

Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, Sonnenblumenkerne (18 %), DINKELVOLLKORNSCHROT, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, Natursauerteig (DINKELMEHL, Wasser, DINKELMAHLERZEUGNIS), DINKELKÖRNER, Zuckerrübensirup, Meersalz, Hefe, Zucker

Allergene: DINKELGLUTEN (EINE WEIZENART)

Nährwerttabelle:

| Nährwert | pro 100 g |
|---|---|
| **Brennwert: 1.258 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 |

Artikelnummer: 405

Stand: 06.10.2026

# 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. 1,5 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 | 1,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 46,8 g |
| davon Zucker | 0,4 g |
| Eiweiß | 6,2 g |
| Salz | 1,5 g |

Artikelnummer: 392

Stand: 03.03.2026

# 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: 1.058 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 |

Artikelnummer: 406

Stand: 03.03.2026

# 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 |

Artikelnummer: 403

Stand: 03.03.2026

# KASTENWEISSBORT

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 | 1,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,8 g |
| Kohlenhydrate | 52,2 g |
| davon Zucker | 0,9 g |
| Eiweiß | 7,8 g |
| Salz | 1,4 g |

Artikelnummer: 301

Stand: 03.03.2026

# 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 | 1,7 g |

Artikelnummer: 294

Stand: 03.03.2026

# ROGGENBROT

Gewicht: 1500 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Wasser, Zuckerrübensirup, 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 |

Artikelnummer: 399

Stand: 03.03.2026

# 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 herzhafte 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: 1.042 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 |

Artikelnummer: 410

Stand: 06.10.2026

# 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 |

Artikelnummer: 369

Stand: 03.03.2026

# VOLLKORNBROT MIT NÜSSEN

Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), ROGGENVOLLKORNMEHL, HAFERFLOCKEN, WEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, 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 | 1,1 g |
| Eiweiß | 9,3 g |
| Salz | 1,4 g |

Artikelnummer: 400

Stand: 06.10.2026

# FOCACCIA TOMATE BASILIKUM

Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Cocktailtomaten (11 %), natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig: (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Basilikum, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert | pro 100 g |
|---|---|
| **Brennwert: 1.017 kJ / 243 kcal** | |
| 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 |

Artikelnummer: 273

Stand: 20.05.2026

# FOCACCIA KNOBLAUCH

Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, Knoblauch, geröstetes Maismehl, Natursauerteig: (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert | pro 100 g |
|---|---|
| **Brennwert: 1.244 kJ / 297 kcal** | |
| Fett | 7,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,1 g |
| Kohlenhydrate | 48,2 g |
| davon Zucker | 0,7 g |
| Eiweiß | 7,4 g |
| Salz | 1,6 g |

Artikelnummer: 270

Stand: 18.06.2026

# FOCACCIA OLIVE

Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Oliven (10 %) (dunkle Oliven, grüne Oliven, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Kräuter), natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig: (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert | pro 100 g |
|---|---|
| **Brennwert: 906 kJ / 216 kcal** | |
| Fett | 4,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | 36,9 g |
| davon Zucker | 0,6 g |
| Eiweiß | 5,7 g |
| Salz | 1,5 g |

Artikelnummer: 275

Stand: 23.06.2026