

Produktdatenblätter Brötchen

März 2018

Partybrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

70% Weizenmehl Type 550, 25% Roggenmehl Type 1150,
5% Hartweizengranulat

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Wasser,
Steinsalz, Hefe, Rapsöl, Hartweizengranulat, getrockneter
Roggensauerteig, Röstmalzmehl (Gerste), Malzextrakt (Gerste),
Traubenzucker

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste, Roggen), Sesam, Lupine, Haselnuss

Fitnessbrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

78% Weizenmehl Type 550, 14% Roggenmehl Type 997,
5% Gerstenvollkornflocken, 3% Dinkelvollkornmehl

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Roggenmehl Type 997,
Gerstenvollkornflocken, Dinkelvollkornmehl, Steinsalz, Hefe,
Bananenschrot

Dekor:

Haferflocken, Sesam

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel), Sesam, Lupinen

Grundteig Käsestangen, Reihenbrötchen, Banoubrotchen

Getreidemischungsverhältnis:

95% Weizenmehl Type 550, 5% Hartweizengranulat

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hartweizengranulat, Rapsöl, Steinsalz, Hefe, Gerstenmalzextrakt, Traubenzucker

Dekor:

Käsestangen = gemahlener Gouda

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste), Milch

Käse-Blätterteigbrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizenmehl Type 550

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Rapsöl, Steinsalz, Hefe, Pflanzliche Öle und Fette, Apfelessig, Salz, Sonnenblumenlecithin

Dekor:

gemahlener Gouda

Allergene:

Gluten (Weizen), Milch

Landjungs

Getreidemischungsverhältnis:

65% Weizenmehl Type 550, 33% Weizenvollkornmehl,
2% Weizenkörner gepufft

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Weizenvollkornmehl, Wasser,
Weizenkörner, Steinsalz, Hefe

Dekor:

Hartweizengrieß

Allergene:

Gluten (Weizen)

Dinkel-Brötchen

Getreidemischungsverhältnis:

78% Dinkelmehl Type 630, 20% Dinkelvollkornflocken,
2% Dinkelvollkornmehl

Zutaten:

Dinkelmehl Type 630, Wasser, Dinkelvollkornflocken, Kürbiskerne,
Lupinenschrot, Maisgrieß, Dinkelvollkornmehl, Rapsöl, Steinsalz, Hefe

Dekor:

Maisgries

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste, Hafer), Lupine

Röggelchen

Getreidemischungsverhältnis:

70% Weizenmehl Type 550, 25% Roggenmehl Type 1150,
5% Hartweizengranulat

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Wasser, Steinsalz, Hefe,
Rapsöl, Hartweizengranulat, getrockneter Dinkelsauerteig

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen)

Weizenvollkornbrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

80% Weizenvollkornmehl, 15% Weizenmehl Type 550,
4% Gerstenflocken

Zutaten:

Weizenvollkornmehl, Wasser, Weizenmehl Type 550,
Gerstenvollkornflocken, Steinsalz, Hefe, Rapsöl

Dekor

Dekor 1 Kürbiskerne

Dekor 2 Sonnenblumenkerne

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste), Milch

Feierabendbrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

97% Weizenmehl Type 550, 3% Hartweizengranulat

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hartweizengranulat, Steinsalz,
Hefe, Rapsöl, Gerstenmalzextrakt

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste)

Knusper-Schnittbrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

95% Weizenmehl Type 550, 5% Hartweizengranulat

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hartweizengranulat, Steinsalz,
Hefe, Rapsöl, Gerstenmalzextrakt

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste)

Schweizer

Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizenmehl Type 550

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Steinsalz, Hefe, Rapsöl

Allergene:

Gluten (Weizen)

Mehrsaatenbrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

70% Weizenmehl Type 550, 30% Weizenvollkornmehl

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, Hefe, Steinsalz, Pflanzenöl

Dekor:

Sesam

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste, Hafer), Sesam

Sauerkrautstangen

Getreidemischungsverhältnis:

78% Weizenmehl Type 550, 22% Weizenvollkornmehl

Teig-Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Hefe, Steinsalz, Brotgewürz, Kümmel

Zieh Margarine:

Margarine (siehe Grundrezepturen)

Füllung:

Speck, Sauerkraut

Allergene:

Gluten (Weizen)

Artikel	Bezeichnung	Gluten	Sesam	Ei	Milch	Lupinen	Haselnuss-Mandel
1	Knusperbrötchen	x					
2	Mohnbrötchen	x					
3	Röggelchen	x					
4	Weizenvollkorn Leinsaat	x	x				
5	Weizenbollkorn Sonnenblume	x					
6	Weizenvollkorn Kürbiskern	x					
7	Weizenvollkorn Haferflocken	x					
8	Schweizer Brötchen	x					
9	Dinkelbrötchen	x				x	
11	Landjungs	x					
12	Käsestange	x			x		
14	Feierabendbrötchen	x					
16	Käseblättereig Brötchen	x			x		
17	Suppenbrötchen	x					
18	Buckermann Körner	x	x				
19	Buckermann Körner	x					
20	Fitness Brötchen	x	x				
21	Piumer Landjungs	x					
22	Mehrsaaten Brötchen	x	x				
26	Käse-Vollkornbrötchen	x			x		
29	Hamburger Brötchen	x					
32	Reihenbrötchen	x					
33	Hot Dog Brötchen	x					
140	Partybrötchen	x	x			x	x