

Produktdatenblätter

Brot

März 2018

Teutoburger

Getreidemischungsverhältnis:

40% Roggenmehl Type 1150, 26% Weizenmehl Type 550,
19% Roggenvollkornmehl, 12% Weizenvollkornmehl,
3% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenmehl Type 1150, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl
Type 550, Wasser, Weizenvollkornmehl, Steinsalz, Gersten-
vollkornflocken, Hefe

Dekor:

Dinkelflocken

Allergene:

Gluten (Weizen, Dinkel, Gerste, Roggen)

Dinkelvollkornbrot

Getreidemischungsverhältnis:

53% Dinkelvollkornmehl, 39% Dinkelvollkornflocken,
8% Dinkelmehl Type 630

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl, Wasser, Dinkelvollkornflocken,
Dinkelmehl Type 630, Steinsalz, Pflanzenöl, Hefe,
Malzextrakt, Sonnenblumenkerne, Honig

Allergene:

Gluten (Dinkel, Gerste, Hafer)

Fitnesskruste

Getreidemischungsverhältnis:

55% Weizenmehl Type 550, 24% Roggenmehl Type 1150,
15% Roggenvollkornmehl, 6% Vollkorn Gerstenflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Roggenmehl Type 1150,
Roggenvollkornmehl, Bananenchips, Sonnenblumenkerne,
Lupinenschrot, Hefe, Steinsalz, Gerstenmalzextrakt

Dekor:

Haferflocken

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer), Lupine

Sonnenvollkornbrot

Getreidemischungsverhältnis:

50% Roggenvollkornflocken, 34% Weizenvollkornflocken,
16% Weizenvollkornmehl

Zutaten:

Roggenvollkornflocken, Wasser, Weizenvollkornflocken,
Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Honig, Steinsalz, Hefe,
Vollrohrzucker, Gerstenmalzextrakt

Dekor:

Sonnenblumenkerne

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste)

Knusperbrot

Getreidemischungsverhältnis:

67% Weizenmehl Type 550, 18% Roggenvollkornmehl,
15% Roggenmehl Type 997

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenvollkornmehl, Roggenmehl Type 997,
Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot, Bananenschrot,
Rapsöl, Steinsalz, Hefe

Dekor:

- Dekor 1 Sesam
- Dekor 2 Sonnenblumenkerne
- Dekor 3 Kürbiskerne, Gouda
- Dekor 4 Haferflocken
- Dekor 5 Leinsaat
- Dekor 6 Lupinenschrot

Allergene:

Gluten, Sesamsamen, Milch, Lupine

Kartoffelbrot

Getreidemischungsverhältnis:

60% Weizenmehl Type 550, 18% Roggenmehl Type 1150,
14% Roggenvollkornmehl, 8% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Kartoffeln, Roggenvollkornmehl, Roggen-
mehl Type 1150, Gerstenvollkornflocken, Steinsalz, Hefe, Muskatnuss

Dekor:

Grobes frisches Paniermehl (aus Brot)

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

Ciabatta

Getreidemischungsverhältnis:

95% Weizenmehl Type 550, 5% Hartweizengranulat

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hartweizengranulat, Olivenöl,
Steinsalz, Hefe

Allergene:

Gluten (Weizen)

Rosinenbrot

Getreidemischungsverhältnis:

97% Weizenmehl Type 550, 3% Dinkelmehl Type 550

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Sultaninen, Wasser, Butter, Zucker, Vollei, Hefe, Steinsalz, Eigelb, Invertzuckersirup, Vanille

Allergene:

Gluten (Weizen), Milch, Eier

Hofkruste

Getreidemischungsverhältnis:

47% Roggenmehl Type 1150, 26% Weizenmehl Type 1050, 21% Roggenvollkornmehl, 8% Vollkorn Gerstenflocken

Zutaten:

Roggenmehl Type 1150, Wasser, Weizenmehl Type 1050, Roggenvollkornmehl, Vollkorn Gerstenflocken, Steinsalz, Hefe

Dekor:

Roggenschrot

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

Baguette

Getreidemischungsverhältnis:

92% Weizenmehl Type 550, 8% Hartweizengranulat,

Zutaten:

Weizenmehl 550, Hartweizengranulat ,Salz, Hefe, pflanzliche Öle

Allergene:

Gluten (Weizen)

Weißbrot

Getreidemischungsverhältnis:

98% Weizenmehl Type 550, 2% Dinkelvollkornmehl

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Salz, Hefe

Allergene:

Gluten (Weizen)

Doppelback

Getreidemischungsverhältnis:

45% Weizenmehl Type 550, 24% Roggenmehl Type 1150,
19% Roggenvollkornmehl, 12% Weizenvollkornmehl

Zutaten:

Roggenvollkornmehl, Roggenmehl, Weizenmehl Type550, Wasser,
Weizenvollkornmehl, Steinsalz, Hefe

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

Piumer

Getreidemischungsverhältnis:

42% Weizenmehl Type 550, 14% Roggenmehl Type 1150,
10% Roggenvollkornmehl, 7% Roggenvollkornschtrot,
7% Weizenvollkornschtrot, 4% Hafervollkornflocken, 4% Buchweizen,
4% Dinkelvollkornschtrot, 4% Hirse, 4% Gerstenflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Roggenvollkornmehl, Roggenmehl Type
1150, Roggenvollkornschtrot, Weizenvollkornschtrot, Hafervollkornflocken,
Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Dinkelvollkornschtrot, Hirse, Steinsalz,
Honig, Hefe

Dekor:

Roggenschtrot

Allergene:

Gluten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Sesam)

Roggenbeck

Getreidemischungsverhältnis:

69% Roggenmehl Type 1150, 26% Roggenvollkornmehl,
5% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenmehl Type 1150, Wasser, Roggenvollkornmehl,
Gerstenvollkornflocken Steinsalz, Hefe

Allergene:

Gluten (Roggen, Hafer, Gerste)

Kassler, Bauernbrot

Getreidemischungsverhältnis:

67% Weizenmehl Type 550, 23% Roggenmehl Type 1150,
10% Roggenvollkornmehl

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Roggenmehl Type 1150,
Roggenvollkornmehl, Hefe, Steinsalz, Hefe

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste)

Kosakenbrot

Getreidemischungsverhältnis:

40% Roggenmehl Type 1150, 26% Weizenmehl Type 550,
19% Roggenvollkornmehl, 12% Weizenvollkornmehl,
3% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenmehl Type 1150, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl Type 550,
Wasser, Weizenvollkornmehl, Steinsalz, Gerstenvollkornflocken, Hefe

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

Holzofenbrot

Getreidemischungsverhältnis:

50% Weizenmehl Type 550, 20% Roggenmehl Type 1150,
20% Roggenvollkornmehl, 10% Gerstenflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Wasser,
Roggenvollkornmehl, Gerstenflocken, Steinsalz, Hefe

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste)

My Way Brot

Getreidemischungsverhältnis:

57% Dinkelmehl 630, 36% Roggenmehl Type 1150,
7% Gerstenflocken

Zutaten:

Dinkelmehl 630, Roggenmehl Type 1150, Gerstenflocken,
Haselnüsse geröstet, Steinsalz, Hefe, Bio Malzextrakt,
BIO Vollrohrzucker, Pflanzenöl

Dekor:

Haselnüsse, Dinkelvollkornmehl

Allergene:

Gluten (Dinkel, Gerste), Haselnüsse

Rülibrotz

Getreidemischungsverhältnis:

28% Roggenvollkornmehl, 38% Weizenvollkornflocken,
24% Weizenvollkornmehl, 10% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenvollkornmehl, Wasser, Weizenvollkornflocken, BIO Weizenvollkorn-
mehl, Beta-Gerstenflocken, Sonnenblumenkerne, frische Karotten, Kürbis-
kerne, Steinsalz, Hefe

Dekor:

Kürbiskerne

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste), Lupine

Unser Achter

Getreidemischungsverhältnis:

61% Weizenmehl Type 550, 23% Roggenmehl Type 1150,
10% Roggenvollkornmehl 6% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Gerstenvollkornflocken, Wasser, Sonnenblumenkerne, Achtsaat-Mischung (Sesam, Lein-
saat, Hirse, Haferflocken, Gerste, Weizenvollkornschat, Weizenspeisekleie,
Roggenvollkornschat), Maisgrieß, Salz, Hefe, Brotgewürz, Vollrohrzucker,
Gerstenmalzextrakt

Allergene:

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Sesam

Dekor:

Achtsaatmischung