PRODUKTSTECKBRIEFE

Brot

Beschreibung, Zutaten, Allergene und Nährwerte unserer Produkte. Die Nährwerte sind aus unseren Rezepten berechnet (keine Laboranalyse). Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Verkaufspersonal – wir helfen Ihnen gerne weiter. Klicken Sie auf einen Produktnamen, um direkt zum Steckbrief zu springen.

- 3-Kornbrot
- 65er Kruste
- Bauernbrot
- Deininger Kerndl
- Dinkel-Körnerbrot
- Französisches Weizenbrot
- Holzofenbrot
- Schmankerlkruste
- Weizensprossen-Chia
- Weißbierbrot

3-Kornbrot

Verkaufsgewicht ca. 750 g

Beschreibung

Mildes, saftiges Brot aus Roggen, Weizen und Hafer. Mit Roggensauerteig und Haferspeisekleie im Quellstück, in Roggenmehl gewälzt – ein Brot für die ganze Familie.

Zutaten

Wasser, **Roggen**mehl, **Weizen**mehl, Brotbrösel (**Weizen**), **Hafer**speisekleie, Speisesalz, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Roggen, Hafer)**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	1025 kJ / 242 kcal	513 kJ / 121 kcal
Fett	1,1 g	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,1 g
Kohlenhydrate	48,9 g	24,4 g
davon Zucker	0,8 g	0,4 g
Ballaststoffe	4,4 g	2,2 g
Eiweiß	7,0 g	3,5 g
Salz	1,45 g	0,72 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

STECKBRIEF · BROTE

65er Kruste

Verkaufsgewicht ca. 750 g

Beschreibung

Kräftig ausgebackenes Weizenmischbrot (70 % Weizen, 30 % Roggen) mit geröstetem Walnussbruch und Kürbiskernen. Der Teig reift mit Weizensauerteig zwei Nächte im Kühlhaus – das gibt Aroma, eine knusprige Kruste und eine saftige Krume.

Zutaten

Wasser, **Weizen**mehl, **Roggen**mehl, **Walnüsse**, Kürbiskerne, Brotbrösel (**Weizen**), Speisesalz, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Roggen)**, **Schalenfrüchte (Walnüsse)**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	1138 kJ / 270 kcal	569 kJ / 135 kcal
Fett	6,7 g	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	0,5 g
Kohlenhydrate	42,5 g	21,2 g
davon Zucker	0,7 g	0,4 g
Ballaststoffe	3,4 g	1,7 g
Eiweiß	8,3 g	4,2 g
Salz	1,63 g	0,82 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

STECKBRIEF · BROTE

Bauernbrot

Verkaufsgewicht ca. 750 g

Beschreibung

Kräftiges Roggenmischbrot mit Vollsauer: saftige Krume, würziger Geschmack und eine dunkle, knusprige Kruste. Ein Brot für jeden Tag, das lange frisch bleibt.

Zutaten

Wasser, **Roggen**mehl, Brotreste (**Roggen**mehl, **Weizen**mehl, **Dinkel**mehl, Wasser, Hefe, Salz), **Weizen**mehl, **Dinkel**mehl, Speisesalz, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Roggen, Dinkel)**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	924 kJ / 218 kcal	462 kJ / 109 kcal
Fett	0,8 g	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,1 g
Kohlenhydrate	45,2 g	22,6 g
davon Zucker	0,5 g	0,3 g
Ballaststoffe	4,2 g	2,1 g
Eiweiß	5,5 g	2,7 g
Salz	1,39 g	0,69 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

STECKBRIEF · BROTE

Deininger Kerndl

Verkaufsgewicht ca. 750 g

Beschreibung

Unser Körnerbrot mit Roggenschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Erbsenschrot. Mit Roggensauer gebacken und vor dem Backen in einer Körnermischung gewälzt – herzhaft, saftig und mit viel Biss.

Zutaten

Wasser, **Weizen**mehl, Brotbrösel (**Weizen**), **Roggen**mehl, **Roggen**malzflocken, **Roggen**schrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Backerbsenschrot (Erbsen), Speisesalz, **Sesam**, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Roggen)**, **Sesam**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	1096 kJ / 260 kcal	548 kJ / 130 kcal
Fett	4,1 g	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	0,3 g
Kohlenhydrate	44,1 g	22,1 g
davon Zucker	1,0 g	0,5 g
Ballaststoffe	5,7 g	2,9 g
Eiweiß	8,8 g	4,4 g
Salz	1,44 g	0,72 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

STECKBRIEF · BROTE

Dinkel-Körnerbrot

Verkaufsgewicht ca. 500 g

Beschreibung

Saftiges Dinkelbrot mit Dinkelvollkornsauerteig und einem Quellstück aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Haferflocken und Erbsenschrot. In der Kastenform gebacken, rundherum mit Körnern bedeckt.

Zutaten

Wasser, **Dinkel**mehl, **Dinkel**vollkornmehl, Brotbrösel (**Weizen**), Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Sesam**, **Hafer**flocken, Backerbsenschrot (Erbsen), Speisesalz, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Dinkel, Hafer)**, **Sesam**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	1100 kJ / 262 kcal	550 kJ / 131 kcal
Fett	7,0 g	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	0,4 g
Kohlenhydrate	36,5 g	18,2 g
davon Zucker	0,9 g	0,4 g
Ballaststoffe	6,2 g	3,1 g
Eiweiß	10,0 g	5,0 g
Salz	1,49 g	0,75 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

Französisches Weizenbrot

Verkaufsgewicht ca. 500 g

Beschreibung

Helles Weizenbrot mit Weizensauerteig und französischem Mehl (T65). Die Krume ist großporig und saftig, die Kruste dünn und resch – passt zu Käse, Wurst und Suppe.

Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Brotbrösel (**Weizen**), Speisesalz, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen)**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	951 kJ / 224 kcal	476 kJ / 112 kcal
Fett	0,8 g	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,1 g
Kohlenhydrate	45,7 g	22,9 g
davon Zucker	0,6 g	0,3 g
Ballaststoffe	2,6 g	1,3 g
Eiweiß	7,3 g	3,6 g
Salz	1,33 g	0,67 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

Holzofenbrot

Verkaufsgewicht ca. 750 g

Beschreibung

Roggenmischbrot mit Sauerteig, gewürzt mit Kümmel, Koriander und Fenchel. Es wird bei sehr hoher Hitze eingeschossen, bekommt dadurch kräftige Krustenrisse und einen rustikalen Geschmack.

Zutaten

Wasser, **Roggen**mehl, **Weizen**mehl, Speisesalz, Hefe, Gewürz (Kümmel, Koriander, Fenchel).

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Roggen)**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	958 kJ / 226 kcal	479 kJ / 113 kcal
Fett	0,9 g	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,1 g
Kohlenhydrate	46,3 g	23,2 g
davon Zucker	0,5 g	0,3 g
Ballaststoffe	4,5 g	2,3 g
Eiweiß	6,0 g	3,0 g
Salz	1,46 g	0,73 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

STECKBRIEF · BROTE

Schmankerlkruste

Verkaufsgewicht ca. 500 g

Beschreibung

Herzhaftes Brot aus Roggen- und Weizenmehl mit Weizensauerteig, Röstzwiebeln, Schwarzwälder Schinken und Käse. Ein Brot für die Brotzeit – schmeckt auch pur.

Zutaten

Wasser, **Roggen**mehl, **Weizen**mehl, Röstzwiebeln (enthalten **Weizen**mehl), Schwarzwälder Schinken, Käse (**Milch**), Speisesalz, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Roggen)**, **Milch**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	989 kJ / 234 kcal	495 kJ / 117 kcal
Fett	2,8 g	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	0,6 g
Kohlenhydrate	43,2 g	21,6 g
davon Zucker	0,7 g	0,3 g
Ballaststoffe	3,6 g	1,8 g
Eiweiß	7,2 g	3,6 g
Salz	1,42 g	0,71 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

Weizensprossen-Chia

Verkaufsgewicht ca. 500 g

Beschreibung

Dinkel-Vollkornbrot mit Weizensprossen und Chiasamen, mit Dinkelvollkornsauerteig und Kartoffelgranulat für eine saftige Krume. In der Kastenform gebacken.

Zutaten

Wasser, **Dinkel**mehl, **Weizen**vollkornmehl, Brotbrösel (**Weizen**), **Weizen**sprossen, **Dinkel**vollkornmehl, Chiasamen, Kartoffelgranulat, Speisesalz, Hefe.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Dinkel)**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	851 kJ / 201 kcal	425 kJ / 101 kcal
Fett	2,3 g	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	0,2 g
Kohlenhydrate	35,5 g	17,7 g
davon Zucker	0,7 g	0,4 g
Ballaststoffe	5,4 g	2,7 g
Eiweiß	7,1 g	3,6 g
Salz	1,22 g	0,61 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.

Weißbierbrot

Verkaufsgewicht ca. 500 g

Beschreibung

Saftiges Brot mit Weißbier, Kartoffelflocken, Roggenschrot und Roggenmalzflocken. Es schmeckt mild-malzig und bleibt lange frisch; die Kreuzform ist sein Erkennungszeichen.

Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Weißbier (**Weizen**malz, **Gerste**nmalz), Brotreste (**Roggen**mehl, **Weizen**mehl, **Dinkel**mehl, Wasser, Hefe, Salz), **Roggen**mehl, Kartoffelflocken, **Roggen**schrot, **Roggen**malzflocken, Speisesalz, Hefe, **Gerste**nmalzextrakt.

Allergene

Enthält **Gluten (Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste)**. Kann Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (gemeinsame Backstube).

Nährwerte (berechnet)

	je 100 g	je Scheibe (ca. 50 g)
Brennwert	977 kJ / 231 kcal	489 kJ / 115 kcal
Fett	0,7 g	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,1 g
Kohlenhydrate	47,7 g	23,9 g
davon Zucker	1,0 g	0,5 g
Ballaststoffe	3,6 g	1,8 g
Eiweiß	6,5 g	3,3 g
Salz	1,31 g	0,66 g

Rohstoffwerte aus allgemeinen Tabellenwerten, keine Laboranalyse.