

# CIABATTA - TROPEA ZWIEBEL



Gewicht: 300 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Tropea Zwiebeln, Olivenöl, Kartoffelflocken, Meersalz, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENMALZ), Maismehl, Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1019 kJ / 243 kcal</b>	
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	45,8 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,7 g

# ROSMARIN-FOCACCIA



Gewicht: 280 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl, Meersalz, Maismehl, Kartoffelflocken, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Natursauerteig (ROGGENMEHL Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Rosmarin,

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1.128 kJ / 269 kcal</b>	
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	50,7 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,6 g

# TOMATE-BASILIKUM- FOCACCIA



Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, 10 % Tomaten, Olivenöl, Kartoffelflocken, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENVÖLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Meersalz, Hefe, Basilikum, Maismehl, WEIZENKEIME, WEIZENMALZ

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
<b>Brennwert: 1014 kJ / 242 kcal</b>	
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	45,5 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,4 g

# Mailänder



Gewicht: 1000 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Meersalz, Hefe

Allergene: GLUTEN, WEIZENGLUTEN

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	pro Stück
Brennwert: 983 kJ / 235 kcal		
Fett	0,9 g	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,7 g
Kohlenhydrate	47,2 g	237,6 g
davon Zucker	0,5 g	2,5 g
Eiweiß	7,4 g	37,1 g
Salz	1,7 g	8,4 g

Artikelnummer: 294

Stand: 17.05.2024

# Kastenweißbrot



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Weizensauerteig (WEIZENMEHL, WEIZENMALZ, Hefe), BUTTER, Meersalz, geröstetes GERSTENMALZMEHL,

Allergene: GLUTEN, MILCH

Beschreibung: Ein mildes Brot mit leicht süßlichem Geschmack ohne Säure. Die Porung ist sehr gleichmäßig. - Perfekt zum Toasten.

Nährwertabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.108 kJ / 265 kcal		
Fett	2,0 g	9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	4,5 g
Kohlenhydrate	51,4 g	259,0 g
davon Zucker	0,5 g	2,6 g
Eiweiß	8,2 g	41,4 g
Salz	1,4 g	7,2 g

Artikelnummer: 301

Stand: 17.05.2024

# Baguette



Gewicht: 360 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe, geröstetes GERSTENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN

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

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.041 kJ / 249 kcal		
Fett	0,9 g	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,5 g
Kohlenhydrate	49,9 g	184,1 g
davon Zucker	0,4 g	1,6 g
Eiweiß	8,0 g	29,4 g
Salz	1,8 g	6,8 g

Artikelnummer: 320

Stand: 17.05.2024

# Sonnenblumenbrot



Gewicht: 2000 g

Zutaten: Wasser, 60% ROGGENMEHL, 40% WEIZENMEHL, 14% Sonnenblumenkerne, Meersalz, Hefe

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.183 kJ / 283 kcal		
Fett	8,9 g	191,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	21,1 g
Kohlenhydrate	38,9 g	805,3 g
davon Zucker	2,6 g	53,9 g
Eiweiß	9,1 g	191,5 g
Salz	1,3 g	26,5 g

Artikelnummer: 369

Stand: 17.05.2024

# Roggenbrot



Gewicht: 1500 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), Wasser, Zuckerrübensirup, Hefe, Meersalz

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.002 kJ / 239 kcal		
Fett	1,0 g	14,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	1,9 g
Kohlenhydrate	47,5 g	683,6 g
davon Zucker	3,2 g	46,6 g
Eiweiß	6,5 g	93,3 g
Salz	2,0 g	29,0 g

Artikelnummer: 399

Stand: 17.05.2024

# Vollkornbrot mit Nüssen



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENVOLLKORNMEHL, WEIZENVOLLKORNMEHL, HAFERFLOCKEN, HASELNÜSSE, Kürbiskerne, Leinsamen, SESAM, Hirse, Hefe, Meersalz, SOJASCHROT

Allergene: GLUTEN, SESAMSAMEN, SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), SOJA

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.137 kJ / 271 kcal		
Fett	9,7 g	102,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	14,1 g
Kohlenhydrate	33,0 g	342,3 g
davon Zucker	1,7 g	17,5 g
Eiweiß	9,7 g	101,5 g
Salz	1,4 g	14,3 g

Artikelnummer: 400

Stand: 17.05.2024

# Kartoffelbrot



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Kartoffel, Meersalz, Hefe, geröstetes ROGGEN und GERSTENMALZMEHL,

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 927 kJ / 221 kcal		
Fett	0,8 g	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,5 g
Kohlenhydrate	44,3 g	226,9 g
davon Zucker	0,8 g	4,2 g
Eiweiß	7,0 g	35,6 g
Salz	1,5 g	7,9 g

Artikelnummer: 403

Stand: 17.05.2024

# Dinkelknoten



Gewicht: 500 g

Zutaten: DINKELMEHL, Wasser, DINKELKERNE, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Leinsamen, SESAM, Zuckerrübensirup, Rapsöl, geröstetes DINKELMALZMEHL, Hefe, GERSTENMALZ, Zucker, ROGGENMEHL

Allergene: SESAMSAMEN, GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.169 kJ / 279 kcal		
Fett	4,7 g	23,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	3,5 g
Kohlenhydrate	47,5 g	241,9 g
davon Zucker	2,2 g	10,9 g
Eiweiß	9,4 g	47,9 g
Salz	2,0 g	10,2 g

Artikelnummer: 404

Stand: 17.05.2024

# Dinkelvollkornbrot



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenkerne, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, DINKELKÖRNER, Dinkelsauerteig, Zuckerrübensirup, Meersalz, Hefe, Zucker,

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.263 kJ / 302 kcal		
Fett	11,8 g	66,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	7,2 g
Kohlenhydrate	34,4 g	178,3 g
davon Zucker	3,0 g	16,0 g
Eiweiß	11,7 g	62,7 g
Salz	1,2 g	6,0 g

Artikelnummer: 405

Stand: 17.05.2024

# Karotten-Kürbisbrot



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Kürbiskerne, Karotten, HAUFERFLOCKEN, Hirse, Kartoffeln, Meersalz, Zuckerrübensirup, Hefe, ROGGENMALZMEHL

Allergene: GLUTEN, WEIZENGLUTEN

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	pro Stück
Brennwert: 1.064 kJ / 254 kcal		
Fett	4,4 g	25,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	4,9 g
Kohlenhydrate	40,4 g	224,9 g
davon Zucker	2,0 g	11,1 g
Eiweiß	10,6 g	59,2 g
Salz	1,5 g	8,3 g

Artikelnummer: 406

Stand: 17.05.2024

# Roggendampferl



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENKÖRNER, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Zuckerrübensirup, HAFERRFLOCKEN, SESAM, ROGGENFLOCKEN, Meersalz, Hefe

Allergene: SESAMSAMEN, GLUTEN

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	pro Stück
Brennwert: 1.040 kJ / 248 kcal		
Fett	6,9 g	74,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	9,4 g
Kohlenhydrate	34,5 g	355,7 g
davon Zucker	2,7 g	27,6 g
Eiweiß	7,9 g	83,1 g
Salz	1,3 g	12,9 g

Artikelnummer: 410

Stand: 17.05.2024

# CIABATTA-BROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl, Kartoffelflocken, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Meersalz, Hefe, Maismehl, WEIZENKEIME, WEIZENMALZ

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
<b>Brennwert: 1.138 kJ / 272 kcal</b>		
Fett	3,2 g	16,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	2,3 g
Kohlenhydrate	50,9 g	268,5 g
davon Zucker	0,4 g	2,3 g
Eiweiß	7,9 g	41,8 g
Salz	1,7 g	8,8 g

Artikelnummer: 304

Stand: 17.05.2024