



# Brot

TRADITIONELL  
UND NATÜRLICH

## Lange Teigruhe

Manche Dinge brauchen etwas länger, um perfekt zu werden.

Die Zeit geben wir unseren Teigen gerne. Ausgiebige Ruhezeiten vor dem Backen sorgen dafür, dass sich die Aromen und damit auch der Geschmack richtig schön entfalten können.

Zudem entstehen dadurch wichtige Enzyme, die zum Beispiel Gluten um- und abbauen, wodurch das Brot viel bekömmlicher wird. Und durch den Abbau von Phytinsäure, stehen sogar mehr Nährstoffe zur Verfügung.

Da lohnt sich die Geduld!



VOLLKORN



VEGAN



SAUERTEIG

## Bäcker - Handwerk



Mmmh – wie das duftet! Jedesmal, wenn der würzige Duft der frisch gebackenen Brote unsere Backstube erfüllt, wissen wir, warum wir seit jeher mit der traditionellen Handwerkskunst arbeiten. Natürlich haben wir inzwischen moderne Technik, die uns beim Backen hilft. Aber das gute alte Handwerk des Brotbackens kann nur ein geübter Meister in dieser Perfektion. Und was unsere Rezepte angeht: Die bleiben geheim. Nur eines können wir verraten... in jedem Rezept steckt das Beste aus drei Generationen Erfahrung, pure Backleidenschaft und nur natürliche Rohstoffe aus der Region.



Roggen

BROT DES JAHRES 2022

# Holzofenbrot

EINE KLASSE FÜR SICH

Schließen Sie die Augen... Es gab eine Zeit, da wurde in bester altbäuerlicher Tradition mit sehr viel Sorgfalt und Liebe ein herzhaft-würziges Holzofenbrot gebacken. Seit jeher nur aus natürlichen Zutaten - *Natursauerteig, Wasser und wertvollen Gewürzen* - hergestellt, wandert es in die behutsame Speicherwärme eines holzbefeuerten Schamott-Ofens, um dort 2 Stunden lang in aller Ruhe als herrlich duftender Laib voller Röstaromen auszubacken.

Diese gute alte Backtradition haben wir unverfälscht wie einst wiederbelebt. Freuen Sie sich auf ein meisterhaft knuspriges „Naturtalent“ mit einer unvergleichlich röschen Kruste, die täglich für Sie durchs „Feuer“ geht! Ob zu kräftigen Bergkäse, zu einem Serrano-Schinken oder frischer Butter - unser aromatisches Holzofenbrot ist ein Traum.



## HOLZOFENBROT

80% Roggen - 20% Weizen - 2 kg

2 Stunden behutsam gebacken in der Speicherwärme eines holzbefeuerten Schamott-Ofens, verleihen diesem Brot eine unvergleichlich rösche Kruste. *Lange Frischhaltung*

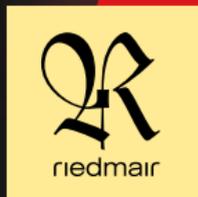
Zutaten: 80% ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), 20% WEIZENMEHL, Hefe, Meersalz, Kümmel, Koriander, Fenchel

Nährwerte pro 100g  
Brennwert: 979 kJ / 234 kcal  
Fett 0,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g

Kohlenhydrate 46,6 g  
davon Zucker 1,5 g  
Eiweiß 6,6 g  
Salz 1,4 g



Ein Brot  
wie zu  
Omas Zeiten



HOLZ  
OFEN  
BROT





Unser Land

Das Beste für  
Mensch & Natur



# Brote

mit bestem Mehl

## AUS REGIONALEM UND KONTROLLIERTEM ANBAU

DURCH EINE KOOPERATION MÜNCHNER LANDWIRTE,  
MÜLLER UND RIEDMAIR

Was steckt hinter der UNSER LAND Idee? Der Erhalt der Lebensgrundlage von Menschen, Tieren und Pflanzen in der Region. Auch für uns steht dies seit jeher an erster Stelle. Daher freuen wir uns, gemeinsam mit unserem langjährigen Partner, der Würmmühle aus Dachau, an diesem wunderbaren Netzwerk teilzuhaben.

Mit dem UNSER LAND Mehl, das von heimischen Landwirten und der Würmmühle unter umfangreichen Auflagen und Kontrollen produziert wurde, steht uns ein in vielerlei Hinsicht wertvolles Lebensmittel zur Verfügung. Daraus backen wir ganz traditionell unsere UNSER LAND Brote – natürlich auch hier ganz ohne Zusatzstoffe. Nur mit der Kraft des Sauerteiges, etwas Hefe und viel Zeit und Liebe. So ist der UNSER LAND Verbund ein idealer Partner und eine wunderbare Ergänzung für uns.



### UNSER LAND - SONNENBLUMENBROT

60% Roggen - 40% Weizen - 2 kg

Roggenmischbrot mit vielen Sonnenblumenkernen. Diese machen das Brot schön saftig und geben ihm einen leicht nussigen Geschmack.

Zutaten: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL), 17% Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz

---	
Nährwerte pro 100g	Kohlenhydrate 37,7 g
Brennwert: 1.114 kJ / 266 kcal	davon Zucker 1,8 g
Fett 7,7 g	Eiweiß 8,77 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g	Salz 1,2 g
---	



### UNSER LAND - VOLLKORNROT

70% Roggen - 30% Weizen - 1 kg

Eine vorgequollene Saatenmischung, Haselnüsse, ebenso wie eine lange Ruhezeit und die Zugabe von nur wenig Hefe, verleihen diesem Brot einen kernigen Geschmack mit einer sehr saftigen Krume. *Lange Frischhaltung*

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

---	
Nährwert pro 100g	Kohlenhydrate 32,9 g
Brennwert: 1.136 kJ / 271 kcal	davon Zucker 1,7 g
Fett 9,7 g	Eiweiß 9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g	Salz 1,5 g
---	



Brot



## Keine Zusatzstoffe

Alle Riedmair Brote werden zu 100% natürlich und ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt.

Wir verzichten aus Überzeugung auf die Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Enzymen, Emulgatoren, Aromen, Geschmacksverstärker, Rieselhilfen oder Stabilisatoren.

Dem Geschmack, der Tradition und der Gesundheit zuliebe.



### BAGUETTE

100% Weizen - 360 g

Mildes Stangenweißbrot, das seine Aromen durch unsere 24-Stunden-Teigführung voll entfaltet. Nach klassisch französischem Rezept.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe

---	
Nährwerte pro 100g	Kohlenhydrate 52,2 g
Brennwert: 1.070 kJ / 256 kcal	davon Zucker 0,4 g
Fett 0,8 g	Eiweiß 7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g	Salz 1,7 g
---	



### CIABATTA

100% Weizen - 500 g

Klassisch italienisches Ciabatta mit langer Teigführung. Durch die Zugabe von 4% Olivenöl ein saftiges, grobporiges Brot mit wenig Säure. Es hat eine eher zarte, weiche Krume und ist besonders gut zum Aufschneiden und Belegen.

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

---	
Nährwerte pro 100g	Kohlenhydrate 50,9 g
Brennwert: 1.130 kJ / 270 kcal	davon Zucker 0,5 g
Fett 3,0 g	Eiweiß 7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g	Salz 1,6 g
---	



### MAILÄNDER

95% Weizen - 5% Roggen - 1 kg

Aufgrund der Zugabe von Natursauerteig und einer langen Teigruhe unser kräftigstes Weißbrot. Es hat eine unregelmäßige Porung.

*Für ein Weißbrot ungewöhnlich lange Frischhaltung.*

Zutaten: 95% WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL), Meersalz, Hefe

---	
Nährwert pro 100g	Kohlenhydrate 50,8 g
Brennwert: 1.042 kJ / 249 kcal	davon Zucker 0,5 g
Fett 0,8 g	Eiweiß 7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g	Salz 1,6 g
---	



### KASTENWEISSBROT

100% Weizen - 500 g

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

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

---	
Nährwert pro 100g	Kohlenhydrate 51,0 g
Brennwert: 1.106 kJ / 264 kcal	davon Zucker 0,6 g
Fett 2,0 g	Eiweiß 8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g	Salz 1,3 g
---	



Meizen



Dinkel

Über die Jahre in Vergessenheit geraten, wird Dinkel heute immer beliebter. Vor allem durch seine zahlreichen positiven Eigenschaften für Mensch und Umwelt:

**SEHR HOHE NÄHRSTOFFDICHTHEIT**

Enthält mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente als Weizen

**HOHE VERTRÄGLICHKEIT**

Viel bekömmlicher, da geringerer Anteil an ATI (Amylase-Trypsin-Inhibitoren). Daher gute Alternative für Weizen-Allergiker und Weizen-Gluten-Sensitive.

**UMWELTFREUNDLICHER ANBAU**

Der Spelz selbst schützt das Korn optimal vor Pilzen, Schädlingen und Witterung. Somit wird nur wenig bis gar nicht gedüngt.



**DINKELKNOTEN**

100% Dinkel - 500 g

Das helle, lockere Brot hat das für Dinkel typische nussige Aroma. Durch die Zugabe von gekochten Dinkelvollkornkörnern ist es besonders saftig. *Lange Frischhaltung*

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

---	---
Nährwerte pro 100g	Kohlenhydrate 47,0 g
Brennwert: 1.164 kJ / 278 kcal	davon Zucker 2,1 g
Fett 4,7 g	Eiweiß 9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g	Salz 1,9 g
---	---



**DINKELVOLLKORNBROT**

100% Dinkel - 500 g

Mit viel Dinkelschrot und Sonnenblumenkernen ist es nussig und kernig im Geschmack und hat eine saftige Krume. *Lange Frischhaltung*

Zutaten: Wasser, DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenkerne, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, DINKELKÖRNER, Dinkelsauerteig (DINKELVOLLKORNMEHL, GERSTENMALZMEHL, Kartoffelflocken, Reismehl), Meersalz, Hefe, Zucker

---	---
Nährwerte pro 100g	Kohlenhydrate 32,6 g
Brennwert: 1.185 kJ / 283 kcal	davon Zucker 3,3 g
Fett 10,5 g	Eiweiß 11,6 g
davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g	Salz 1,1 g
---	---



**Natursauerteig**

Natürlich und gesund. Sauerteig besteht nur aus Mehl und Wasser. Mit Hilfe kleiner nützlicher Bakterien und etwas Zeit entsteht Sauerteig. Er ist die Grundlage unserer Brote und verleiht ihnen ihr einzigartiges Aroma und den typischen Geschmack.

Nur durch ihn ist es uns möglich auf Zusatzstoffe zu verzichten. Denn auf ganz natürliche Weise sorgt er für die nötige Triebkraft, die Beschaffenheit der Teige, die Aromen und nimmt Einfluss auf Krume und Kruste, sowie die Frischhaltung. Brot wird dadurch viel bekömmlicher, Nährstoffe für uns oft erst verwertbar.

Aus einem guten Produkt wird ein viel besseres!





## Regionale Zutaten



Das Beste liegt oft so nah – alle unsere Rohstoffe suchen wir mit Liebe aus und beziehen sie direkt aus der Region. So können wir sicher sein, dass Qualität, Frische und Vertrauen immer 100% stimmen.

Unser Mehl kommt aus der kleinen traditionellen Würmmühle, die Getreide von Bauern aus dem Münchner Umland und dem Donau-Ries verarbeitet.

Leinsamen, Kürbiskerne, Mohn, Koriander und Kümmel... beziehen wir von der Kernmanufaktur aus Genderkingen – einer kleinen Bauersfamilie, der sich mit sehr viel Leidenschaft auf den Anbau von Saaten und Gewürzen spezialisiert hat.



### ROGGENBROT

100% Roggen - 1,5 kg

Durch den höheren Anteil an Natursauerteig herzhaft, saftig und leicht säuerlich im Geschmack. Festes Brot mit feiner Struktur. *Lange Frischhaltung*

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

---

Nährwerte pro 100g

Brennwert: 1005 kJ / 240 kcal

Fett 1,0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g

---



Kohlenhydrate 47,6 g

davon Zucker 3,5 g

Eiweiß 6,4 g

Salz 1,9 g



### ROGGENDAMPFERL

100% Roggenvollkorn - 1 kg

Wunderbar nussige und karamellige Note durch die frisch gerösteten Saaten. Das volle Korn mit Keimling wird schonend gedämpft, wodurch viele Nährstoffe erhalten bleiben. *Lange Frischhaltung*

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

---

Nährwerte pro 100g

Brennwert: 1.033 kJ / 247 kcal

Fett 6,6 g

davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g

---



Kohlenhydrate 34,7 g

davon Zucker 2,9 g

Eiweiß 7,9 g

Salz 1,2 g

Nichts steht so sehr für die deutsche Brotkultur wie ein Roggenbrot. Um den Roggen backfähig zu machen, wird er mit Sauerteig angesetzt. Dadurch entwickelt das Brot seine typischen Eigenschaften, die wir alle so lieben:

#### CHARAKTERISTISCHER GESCHMACK

Kräftig, aromatisch und herzhaft im Geschmack

#### BESONDERS LANGE FRISCHHALTUNG

Durch den Sauerteig und die Tatsache, dass Roggen die Feuchtigkeit besonders gut hält

#### GUT FÜR DEN BLUTZUCKER

Geringe Auswirkung auf die Insulinausschüttung



Roggen



Weizen / Roggen



### KAROTTEN-KÜRBISBROT

60% Weizen - 40% Roggen - 500 g

Leichtes Körnerbrot mit nussigem Aroma und einem Hauch Malz. Regionale Kürbiskerne und der hohe Anteil an frisch gehobelten Karotten verleihen ihm eine leichte Süsse und machen es wunderbar saftig. *Lange Frischhaltung*

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), 8% Karotten, Hirse, ROGGENMEHL, 9% Kürbiskerne, HAFERFLOCKEN, Zuckerrübensirup, Hefe, Jodsalz, Malzmehle geröstet (GERSTE, WEIZEN), Meersalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, MILCHZUCKER

Nährwert pro 100g	Kohlenhydrate 42,1 g
Brennwert: 1.082 kJ / 258 kcal	davon Zucker 2,5 g
Fett 4,8 g	Eiweiß 9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren 1,0 g	Salz 1,3 g



### KARTOFFELBROT

70% Weizen - 30% Roggen - 500 g

Vielseitiges Weizenmischbrot mit Kartoffeln und einer feinen weichen Krume. Durch die rustikale Backart entstehen wunderbare Aromen.

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, 10% Kartoffelflocken, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENMEHL, Hefe, Meersalz, geröstete Malzmehle (GERSTE, WEIZEN), Rapsöl, MILCHZUCKER

Nährwert pro 100g	Kohlenhydrate 46,4 g
Brennwert: 951 kJ / 227 kcal	davon Zucker 1,0 g
Fett 0,7 g	Eiweiß 6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g	Salz <0,1 g



## Von Hand gemacht

Für unsere Brote ist echte Handarbeit gefragt – denn durch das Wirken, also das Formen der Teiges, wird eine gleichmäßige Teigspannung und Verteilung der Poren, ebenso wie ein besserer Teigstand und ein größeres Volumen erreicht.

Und alles ganz ohne Verwendung von Zusatzstoffen!



Bäckerei & Konditorei Ludwig Riedmair GmbH  
Dieselstraße 17  
85748 Garching b. München

 [riedmair.de](https://www.riedmair.de)

