

CIABATTA - TROPEA ZWIEBEL



Gewicht: 300 g

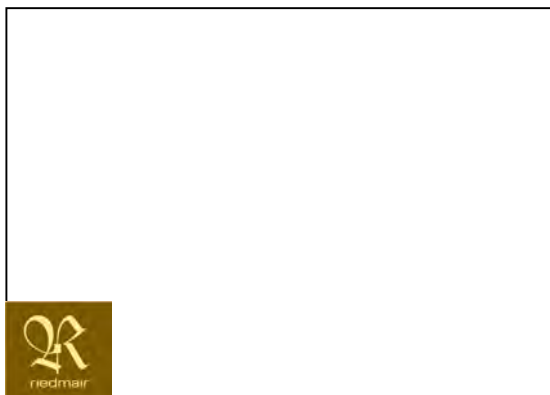
Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Tropea Zwiebeln, Olivenöl, Kartoffelflocken, Meersalz, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENMALZ), Maismehl, Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1019 kJ / 243 kcal	
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
Brennwert: 1.128 kJ / 269 kcal	
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, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Meersalz, Hefe, Basilikum, Maismehl, WEIZENKEIME, WEIZENMALZ

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1014 kJ / 242 kcal	
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: 95 % WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL), Meersalz, Hefe

Allergene: GLUTEN

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
Brennwert: 1042 kJ / 249 kcal	
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	50,8 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,6 g

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.

Nährwerttabelle:

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

CIABATTA-BROT



Gewicht: 250 g

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

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

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

BAGUETTE



Gewicht: 360 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe

Allergene: GLUTEN

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

Nährwerttabelle:

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

KÜRBISBAGUETTE



Gewicht: 330 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne, SOJASCHROT, 7 % Kürbiskerne, WEIZENVOLLKORNMEHL, HAFERFLOCKEN, Natursauerteig (ROGGENMALZ, Wasser), ROGGENMEHL, Hefe, Meersalz, Olivenöl, geröstetes GERSTENMALZMEHL, Koriander, Fenchel, Kummel, Anis

Allergene: GLUTEN, SOJA

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1280 kJ / 306 kcal	
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	46,8 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,4 g

OBERLÄNDER



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), ROGGENMEHL, MAGERQUARK, Kartoffelflocken, Meersalz, Hefe, GERSTENMALZ,

Allergene: GLUTEN, MILCH

Beschreibung: Helles, mild gesäuertes Weizenmischbrot mit 10 % Berchtesgadener Land Quark. Mit reinem Natursauerteig. Gut zum Frühstück mit Butter und Marmelade. Brot zum schnellen Verzehr, da es durch den hohen Weizenanteil keine lange Frischhaltung hat.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 956 kJ / 228 kcal	
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	44,0 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,6 g

MÜNCHNER HAUSBROT



Gewicht: 1000 g

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

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: Klassisches Roggenmischbrot - mild im Geschmack, dadurch gut zu allen Belägen.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 988 kJ / 236 kcal	
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	46,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,3 g

UNSER LAND – SONNENBLUMENBROT



Gewicht: 2000 g

Zutaten: Wasser, 60 % ROGGENMEHL, 40 % WEIZENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL), 17 % Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.138 kJ / 272 kcal		
Fett	7,8 g	168,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	20,1 g
Kohlenhydrate	38,9 g	804,0 g
davon Zucker	2,2 g	46,1 g
Eiweiß	8,8 g	185,5 g
Salz	1,2 g	25,0 g

UNSER LAND – VOLLKORNBROT MIT NÜSSEN



Gewicht: 1000 g

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

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

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g	pro Stück
Brennwert: 1.135 kJ / 271 kcal		
Fett	9,7 g	102,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	13,7 g
Kohlenhydrate	32,9 g	340,9 g
davon Zucker	1,6 g	17,1 g
Eiweiß	9,8 g	103,4 g
Salz	1,5 g	15,3 g

UNSER LAND – FRANKENLAIB



Gewicht: 1000 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Wasser, WEIZENMEHL, Hefe, Meersalz, Korianderkörner, Kummel, Fenchel, Macis, SELLERIESAAT, Kardamomsaat

Allergene: GLUTEN, SELLERIE

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 955 kJ / 228 kcal	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,9 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	1,5 g

HOLZOFENBROT



Gewicht: 2000 g

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

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
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

ROGGENBROT



Gewicht: 750 g

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

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: 100 % reines Roggenbrot im Kasten gebacken. Durch den höheren Anteil an Natursauerteig herzhaft, saftig und leicht säuerlich im Geschmack. Festes Brot mit feiner Struktur. Gut bei Magen- & Darmproblemen.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
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

KARTOFFELBROT



Gewicht: 500 g

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

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

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

DINKELKNOTEN



Gewicht: 500 g

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

Allergene: SESAMSAMEN, GLUTEN, SOJA

Nährwerttabelle:

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

DINKELVOLLKORNBROT



Gewicht: 500 g

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

Allergene: GLUTEN

Nährwerttabelle:

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

KAROTTEN-KÜRBISBROT



Gewicht: 500 g

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

Allergene: GLUTEN, MILCH

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. Käse.

Nährwertabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 1.105 kJ / 264 kcal	
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	43,2 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,5 g

RHEINISCHES VOLLKORNBROT



Gewicht: 250 g

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMALZ), Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENKÖRNER, ROGGENVOLLKORNMEHL, Zuckerrübensirup, Meersalz, Hefe, Konservierungsmittel (Sorbinsäure),

Allergene: GLUTEN

Beschreibung: Schonend 5 Stunden im traditionellen Wulbern-Kasten gebacken. Geschnitten und in Folie verpackt.

Nährwerttabelle:

Nährwert	pro 100 g
Brennwert: 815 kJ / 195 kcal	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	36,4 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	1,1 g

ROGGENDAMPFERL



Gewicht: 1000 g

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

Allergene: SESAMSAMEN, GLUTEN

Beschreibung: Der für Roggen charakteristisch herzhafte 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
Brennwert: 1033 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