

Brot

Art.- Nr. 94 Roggen-Kruste Demeter



Wasser, Roggenvollkornmehl** aus Roggen, Roggenvollkornschtrot** (Sauerteig) aus Roggen, Steinsalz. ** = Demeter

Art.- Nr. 100 Dinkel-Gersterbrot Bio



Roggenmehl 1150*, belebtes Wasser, Roggen-Vollkornmehl** (Sauerteig), Dinkelmehl 1050*, Steinsalz, Hefe. **=Demeter/ *=aus kontrolliert biologischen Anbau 750g

Art.- Nr. 101 Feinschtrotbrot Demeter



Wasser, Weizenvollkornmehl** aus Weizen, Roggenvollkornschtrot** (Sauerteig) aus Roggen**, Roggen**, Weizenmehl 550** aus Weizen, Steinsalz, Hefe*, Roggen-Vollkornmehl** aus Roggen. **=Demeter / *=aus kontrolliert biologischen Anbau 750g

Art.- Nr. 102 Das Kernige Bio



Wasser, Roggenschrot**, (Sauerteig**), Roggen**, Sonnenblumenkerne*, Steinsalz, Maismehl*, Mais-Backferment*, Rübensirup*, Kümmel*, **Demeter/*kbA 500g

Art.- Nr. 103 Sonnenblumenkernbrot Bio



Wasser, Roggenschrot**, (Sauerteig), Roggen**, Weizenvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne*, Steinsalz, Hefe** **Demeter/*kbA 750g

Art.- Nr. 106 Roggenbrot



Wasser, Roggenschrot**, (Sauerteig**), Roggenvollkornmehl** und Steinsalz. **Demeter 1000g

Art.- Nr. 110 Multikornbrot Bio



Wasser, Weizenvollkornmehl** aus Weizen, Roggen- Vollkornmehl** aus Roggen,(Sauerteig) Weizenmehl 550* aus Weizen, Buchweizen*, braune Leinsamen*, Hirse*, Sesamsamen* aus Sesam, Haferflocken** aus Hafer, Sojaschrot* aus Sojabohne, Speisesalz, Gerste** aus Gerste. **=Demeter / *= aus kontrolliert biologischen Anbau

Art.- Nr. 111 Dreisaat - Brot Bio



Wasser, Roggenmehl 1150*,Weizenmehl 550* aus Weizen, Roggen- Vollkornmehl*(Sauerteig) aus Roggen, Haferflocken* aus Hafer, braune Leinsamen*, Sesamsamen* aus Sesam, Hirse*, Speisesalz, Hefe*, Gerstemalz* aus Gerste.*=aus kontrolliert biologischen Anbau

Art.- Nr. 114 Haferbrot mit Dinkel



Wasser, Haferflocken**, Dinkelvollkornmehl**, Dinkelschrot**(Sauerteig**), Dinkel**, Steinsalz, u. Sonnenblumenöl*. **Demeter/*kbA 750g

Art.- Nr. 117 Dinkelbrot



Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Dinkelschrot**, (Sauerteig**), Dinkel**, Sonnenblumenöl*, Steinsalz. **Demeter/*kbA 750g

Art.- Nr. 122 Dinkel+4 Vitalbrot Bio












belebtes Wasser, Dinkelschrot** (Sauerteig), Dinkel geflockt*, Hirse*, Quinoa*, Buchweizen*, Amaranth*, Steinsalz, Maisgries*, Mais-Backferment*. **=Demeter *=kontrolliert biologischer Anbau 400g





Art.- Nr. 123 Annes Roggen-Hafer Demeter



Wasser, Roggen- Vollkornmehl** aus Roggen, Roggenvollkornschrot** (Sauerteig) aus Roggen, Haferflocken** aus Hafer, Steinsalz. **=Demeter

<p>Art.- Nr. 129 Dinkel-Linsenbrot Bio</p> <p>Dinkelmehl 630*, Wasser, rote Linsen*, Dinkel-Vollkornmehl**, Dinkelvollkornschtot**, Hefe*, Steinsalz, Zwiebelpulver*, gemahlener schwarzer Pfeffer*. **= Demeter / *= aus kontrolliert biologischen Anbau</p>	<p>Art.- Nr. 132 Dinkel-Kürbisbrot Bio</p>  <p>Dinkelmehl 630**, Wasser, Kürbiskerne*, Dinkelvollkornschtot** (Sauerteig), Kürbis*, Speisesalz, GR Backmittel * (Zucker, Dinkelvollkornmehl aus Dinkel, Gerstenmalzmehl aus Gerste, Gerstenmalztreber aus Gerste, Lupinenmehl aus Lupine, Acerolakirschsafft), Hefe*. **=Demeter/ *= aus kontrolliert biologischen Anbau 500g</p>	<p>Art.- Nr. 133 Focaccia-Brot Bärlauch Bio</p>  <p>Dinkelmehl 630*, *, belebtes Wasser, Olivenöl*, Steinsalz, Hefe*, Brezelsalz, Bärlauch*- u. Kräuter*. *=kontrolliert biologischer Anbau</p>
<p>Art.- Nr. 137 Focaccia-Brot Rosmarin Bio</p>  <p>Dinkelmehl 630*, *, belebtes Wasser, Olivenöl*, Steinsalz, Hefe*, Rosmarin*, Rosmarin- Extrakt*. *=kontrolliert biologischer Anbau</p>	<p>Art.- Nr. 138 Dinkel-Kruste Bio</p>  <p>belebtes Wasser, Dinkelmehl 630*, Dinkel-Vollkornmehl**, Dinkelschtot** (Sauerteig), Quark*, Steinsalz, DinkelBackmittel* (Lupinenmehl*, Rohrzucker*0,5 %, Gerstenmalz* Acerolapulver*), Hefe*, Sesam*. *=Demeter *=kontrolliert biologischer Anbau</p>	<p>Art.- Nr. 142 Dinkel-Landbrot Bio</p>  <p>Dinkel-Vollkornmehl**(Dinkel)Dinkelmehl 630*(Dinkel),Wasser, GR Backmittel* weizenfrei (Zucker, Dinkelvollkornmehl aus Dinkel, Gerstenmalzmehl aus Gerste, Gerstenmalztreber aus Gerste, Lupinenmehl aus Lupine, Acerolakirschsafft), Steinsalz, Hefe*. *=aus kontrolliert biologischen Anbau 300g</p>

<p>Art.- Nr. 143 Oliven-Brötchen Bio Vegan</p> <p>WEIZENmehl 550*, Wasser, Oliven*, HartWEIZENGries*, Tomaten*, Backmittel*(Weizenmehl, Zucker, Guarkernmehl, Weizenmalzmehl, Acerolasaft, Weizenkleber), Olivenöl*, Steinsalz, Hefe*, Oregano*, Basilikum*. *=aus kontrolliert biologischen Anbau Ohne Palmöl</p> 	<p>Saison-Artikel</p> <p>Art.- Nr. 145 Ciabatta Natur Bio</p> <p>Weizenmehl 550*, Wasser, Hartweizengrieß*, Backmittel*(Weizenmehl, Zucker, Guarkernmehl, Weizenmalzmehl, Acerolasaft, Weizenkleber), Olivenöl*, Steinsalz, Hefe*. * = aus kontrolliert biologischen Anbau Ohne Palmöl</p> 	<p>Saison-Artikel</p> <p>Art.- Nr. 150 Pane Olivia Bio</p>  <p>Weizenmehl 550*, Wasser, Oliven*, Hartweizengrieß*, Tomaten*, Backmittel* (Weizenmehl, Zucker, Guarkernmehl, Weizenmalzmehl, Acerolasaft, Weizenkleber), Olivenöl*, Steinsalz, Hefe*, Oregano*, Basilikum*. * = aus kontrolliert biologischen Anbau Ohne Palmöl</p>
<p>Art.- Nr. 154 Dänisches-Dinkelbrötchen Bio</p>  <p>Wasser, Dinkel- Vollkornmehl**, Dinkelmehl 630**, Ziehmarginarine*(SB+Palm), Hefe*, Backmarginarine(Wasser, Rapsöl, Sheabutter, Kokosöl, Karottensaft, Zitronensaft, Lecithin aus Sonnenblumenkernen, Salz)*, DinkelBackmittel* (Rohrzucker 0,5 %, Dinkel, Gerstenmalz, Lupinenmehl, Acerola-Extrakt*), Steinsalz. **. **=Demeter * =kontrolliert biologischer Anbau</p>	<p>Art.- Nr. 155 Dän.-Dinkelbrötchen Mohn/Sesam Bio</p>  <p>Wasser, Dinkel- Vollkornmehl**, Dinkelmehl 630**, Ziehmarginarine*(SB+Palm), Hefe*, Backmarginarine(Wasser, Rapsöl, Sheabutter, Kokosöl, Karottensaft, Zitronensaft, Lecithin aus Sonnenblumenkernen, Salz)*, Mohn*, Sesam*, DinkelBackmittel (Rohrzucker 0,5 %, Dinkel, Gerstenmalz, Lupinenmehl, Acerola- Extrakt)*, Steinsalz. **=Demeter/* =kbA</p>	<p>Art.- Nr. 163 Dinkel-Vollkorntoast</p>  <p>Dinkel- Vollkornmehl**, Wasser, Dinkelmehl 630**, Backmarginarine (Wasser, Rapsöl, Sheabutter, Kokosöl, Karottensaft, Zitronensaft, Lecithin aus Sonnenblumenkernen, Salz)*, Hefe*, DinkelBackmittel (Rohrzucker 0,5 %, Dinkel, Gerstenmalz, Lupinenmehl, Acerola- Extrakt)* u. Steinsalz. **=Demeter/* =kbA 500g Ohne Palmöl</p>

<p>Art.- Nr 164 Hefezopf Bio</p>  <p>Weizenmehl 550*, Milch*, Rohrzucker*, Backmargarine (Backmargarine (Wasser, Rapsöl, Sheabutter, Kokosöl, Karottensaft, Zitronensaft, Lecithin aus Sonnenblumenkernen, Salz)*, Hefe*, Eier*, Backmittel (Weizenmehl, Rohrzucker, Weizenmalz, Acerolasaft, Weizenkleber)*, Steinsalz, Vanille- Extrakt* und Zitronenextrakt*. *=kbA. 250g Ohne Palmöl</p>	<p>Art.- Nr. 165 Hefezopf BIO Rosinen</p>  <p>Weizenmehl 550*, Milch*, Sultaninen*,Rohrzucker*, Backmargarine (Backmargarine (Wasser, Rapsöl, Sheabutter, Kokosöl, Karottensaft, Zitronensaft, Lecithin aus Sonnenblumenkernen, Salz)*, Hefe*, Eier*, Backmittel (Weizenmehl, Rohrzucker, Weizenmalz, Acerolasaft, Weizenkleber)*, Steinsalz, Vanille-Extrakt* und Zitronenextrakt*. *=kbA. 250g Ohne Palmöl</p>	<p>Art.- Nr. 167 Kastenweißbrot Bio</p>  <p>Weizenmehl 550*, Belebtes Wasser, Weizenmehl 1050**, Backmittel (Weizenmehl, Rohrzucker, GuarkerNmehl, Weizenmalz, Acerolasaft, Weizenkleber)*, Hefe*,Steinsalz, Backmargarine (Backmargarine (Wasser, Rapsöl, Sheabutter, Kokosöl, Karottensaft, Zitronensaft, Lecithin aus Sonnenblumenkernen, Salz)*. **=DEMETER *=Kontollierter Biologischer Anbau Ohne Palmöl 500g</p>
<p>Art.- Nr. 168 Möhren-Walnussbrot Bio</p>  <p>Dinkel- Vollkornmehl**, Wasser, Möhren*, Walnüsse*, Dinkelschrot**, Dinkelmehl 630**, Roggenschrot**, Agavendicksaft*, Hefe*, Steinsalz, Ingwer*, Zitronensaft *. **=Demeter/*=kbA. 250g</p>		