

## Hausbrot



### Sauerteigbrot mit 70 % Roggenmehlanteil

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, nicht  
gehärtete Fette, Salz  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
228 KCal  
954 Kilojoule

7,0g Eiweiß  
45,0g Kohlenhydrate  
2,0g Fett  
4,0g Ballaststoffe

## Steinofenwecken



### Sauerteigbrot mit 70 % Roggenmehlanteil

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, nicht  
gehärtete Fette, Salz  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
228 KCal  
954 Kilojoule

7,0g Eiweiß  
45,0g Kohlenhydrate  
2,0g Fett  
4,0g Ballaststoffe

## Roggen Pur



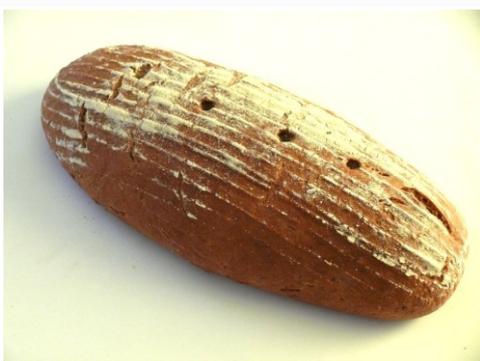
### Sauerteigbrot mit 100 % Roggen und Vollmehl

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
ROGGENMEHL, ROGGENVOLLMEHL, Wasser,  
Salz, Gewürze  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
215 KCal  
900 Kilojoule

5,0g Eiweiß  
45,0g Kohlenhydrate  
1,0g Fett  
6,0g Ballaststoffe

## Traunviertler



### Sauerteigbrot mit dunklen Roggenmehlen und Gewürzen

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, nicht  
gehärtete Fette, Salz, Gewürze  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
219 KCal  
916 Kilojoule

6,0g Eiweiß  
43,0g Kohlenhydrate  
2,0g Fett  
5,0g Ballaststoffe

## Störi klein



Sauerteigbrot mit 70 % hellen Roggenmehlanteil, nur saisonal erhältlich

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, nicht  
gehärtete Fette, Salz, Hefe, Gewürze  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
240 KCal  
1004 Kilojoule

6,0g Eiweiß  
49,0g Kohlenhydrate  
2,0g Fett  
4,0g Ballaststoffe

## Tassilobrot



Sauerteigbrot mit hohem Roggenanteil und Gewürzen

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, nicht  
gehärtete Fette, Salz, Gewürze  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
210 KCal  
879 Kilojoule

5,0g Eiweiß  
42,0g Kohlenhydrate  
2,0g Fett  
5,0g Ballaststoffe

## Erdäpfelbrot



Sauerteigbrot mit 25 % Erdäpfel(Kartoffel)

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Erdäpfel  
(Kartoffel) 25 %, nicht gehärtete Fette, Salz, Hefe  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
215 KCal  
900 Kilojoule

7,0g Eiweiß  
43,0g Kohlenhydrate  
2,0g Fett  
4,0g Ballaststoffe

## Walnussbrot



Sauerteigbrot mit 18 % Walnussanteil

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),  
ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser,  
WALNÜSSE 18 %, nicht gehärtete Fette, Salz  
Allergene : Gluten 1 Schalenfrüchte 8\*

Nährwerte (per 100g)  
309 KCal  
1293 Kilojoule

8,0g Eiweiß  
39,0g Kohlenhydrate  
14,0g Fett  
5,0g Ballaststoffe

## Vollkornbrot



### Sauerteigbrot mit Vollmehlen und Schrotten

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), WEIZENVOLLMEHL, Wasser, Leinsamen, ROGGENVOLLMEHL, ROGGENMALZMEHL, nicht gehärtete Fette, Salz, Hefe, Gewürze  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
226 KCal  
946 Kilojoule

7,0g Eiweiß  
43,0g Kohlenhydrate  
4,0g Fett  
7,0g Ballaststoffe

## Sonnenrosenbrot



### Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), Sonnenblumenkerne 20 %, WEIZENVOLLMEHL, Wasser, Leinsamen, ROGGENVOLLMEHL, ROGGENMALZMEHL, nicht gehärtete Fette, Salz, Hefe, SESAM, Gewürze  
Allergene : Gluten 1 Sesam 11\*

Nährwerte (per 100g)  
344 KCal  
1439 Kilojoule

12,0g Eiweiß  
39,0g Kohlenhydrate  
17,0g Fett  
8,0g Ballaststoffe

## Kürbiskernbrot



### Sauerteigbrot mit Österr.Kürbiskernen

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Wasser, Kürbiskerne 10 %, WEIZENVOLLMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENMALZMEHL, Leinsamen, Salz, Gewürze  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
268 KCal  
1121 Kilojoule

10,0g Eiweiß  
38,0g Kohlenhydrate  
8,0g Fett  
5,0g Ballaststoffe

## Sonnenlaiberl



### Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen und Apfel

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne 10 %, WEIZENMEHL, Apfel, MILCH, Salz, Gewürze  
Allergene : Gluten 1 Milch 7\*

Nährwerte (per 100g)  
287 KCal  
1201 Kilojoule

9,0g Eiweiß  
38,0g Kohlenhydrate  
12,0g Fett  
5,0g Ballaststoffe

## Roggen Malz



## Malzsauerteigbrot mit gequelltem Roggen

Malzsauerteig (ROGGENMEHL, MALZMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, gequellter ROGGEN 20 %, WEIZENMEHL, Wasser, nicht gehärtete Fette, Salz  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
202 KCal  
845 Kilojoule

6,0g Eiweiß  
41,0g Kohlenhydrate  
2,0g Fett  
4,0g Ballaststoffe

## Dinkel Pur



## Sauerteigbrot mit 90 % Dinkelvollmehl

DINKELVOLLMEHL 90%, Wasser, Sauerteig (DINKELMEHL, ROGGEN, Wasser), Salz, Hefe, SESAM, Leinsamen, Sonnenblumenkerne  
Allergene : Gluten 1 Sesam 11\*

Nährwerte (per 100g)  
229 KCal  
958 Kilojoule

7,0g Eiweiß  
42,0g Kohlenhydrate  
3,0g Fett  
6,0g Ballaststoffe

## Malzdinkelbrot



## Vorteigbrot mit Dinkelvollmehl und Roggenmalz

DINKELVOLLMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, Weizenvorteig( WEIZENMEHL, Wasser ), Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, ROGGENMALZMEHL, Hefe, Salz, SESAM, Leinsamen, Gewürze  
Allergene : Gluten 1 Sesam 11\*

Nährwerte (per 100g)  
298 KCal  
1247 Kilojoule

11,0g Eiweiß  
53,0g Kohlenhydrate  
5,0g Fett  
5,0g Ballaststoffe

## Karottenbrot



## Sauerteigbrot mit frischen Karotten

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Wasser, Karotten, WEIZENVOLLMEHL, Quinoa, Leinsamen, DINKELMEHL, Salz, Hefe, Gewürze  
Allergene : Gluten 1\*

Nährwerte (per 100g)  
209 KCal  
874 Kilojoule

6,0g Eiweiß  
38,0g Kohlenhydrate  
4,0g Fett  
5,0g Ballaststoffe

## Vital Pur

Sauerteigbrot ohne Weizen mit hohem Eiweißanteil und Chia Samen "Reich an Omega 3, Calcium", bestreut mit schwarzem Sesam



DINKELVOLLMEHL, ROGGENSCHROT, Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), Wasser, Sonnenblumenkerne, Kichererbsenschrot, Chia Samen "Reich an Omega 3, Calcium", Salz, schwarzer SESAM, Hefe, Gewürze  
Allergene : Gluten 1 Sesam 11\*

Nährwerte (per 100g)  
233 KCal  
975 Kilojoule  
16,0g Eiweiß  
30,0g Kohlenhydrate  
6,0g Fett  
8,0g Ballaststoffe

\*) ohne Emulgatoren und Enzyme

Aus produktionstechnischen Gründen können wir nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren anderer Zutaten als angegeben in den Backwaren befinden.

Allergene:

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Hartschalenobst (Nüsse), d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite<sup>2</sup> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse