

Roggen Pur



Sauerteigbrot mit 100 % Roggen und Vollmehl
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),
ROGGENMEHL, ROGGENVOLLMEHL, Wasser,
Salz, Gewürze
Allergene : Gluten

Dinkel Pur



Sauerteigbrot mit 90 % Dinkelvollmehl

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

Urtroad Pur



Sauerteigbrot mit Urgetreide "Dinkel, Emmer und
Einkorn"
DINKELVOLLMEHL, Wasser, EMMERVOLLMEHL,
Sauerteig (DINKELMEHL, ROGGEN, Wasser),
EINKORN, Salz, Hefe, Sonnenblumenkerne, Hafer
Allergene : Gluten 1

Vital Pur



Sauerteigbrot ohne Weizen mit hohem Eiweißanteil,
Chia Samen "Reich an Omega 3, Calcium", mit
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

AktivPur



Sauerteigbrot, Weizenfrei für
Ernährungsbewusste .Enthält ein breites
Spektrum an Vitaminen und Mineralstoffen
Wasser, DINKELVOLLMEHL,
DINKELMEHL, Sonnenblumenkerne,
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser),
weißes Bohnenmehl, GERSTENMALZ,
Quinoa, ROTKORNWEIZENKEIMLINGE,
Goldhirse, Linsen, Hanfsamen geschält,
Goji Beeren getrocknet, Backhefe, Chia
Samen, Salz, Bierhefepulver, Gewürze

Weizenfrei

Sauerteigbrote



Unsere Sauerteigbrote von Klassisch bis Weizenfrei

Hausbrot



Sauerteigbrot mit 70 % Roggenmehlanteil

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, WEIZENMEHL,
Wasser, Rapsöl, Salz
Allergene : Gluten 1

Steinofenwecken



Sauerteigbrot mit 70 % Roggenmehlanteil

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, WEIZENMEHL,
Wasser, Rapsöl, Salz
Allergene : Gluten 1

Traunviertler



Sauerteigbrot mit dunklen Roggenmehlen und
Gewürzen

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, WEIZENMEHL,
Wasser, Rapsöl, Salz, Gewürze
Allergene : Gluten 1

Tassilobrot



Sauerteigbrot mit hohem Roggenanteil und Gewürzen

Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, WEIZENMEHL,
Wasser, Rapsöl, Salz, Gewürze
Allergene : Gluten 1

Isst du noch oder
genießt du schon?

Isst du noch oder
genießt du schon?

Sauerteigbrote



von Vollmehlen bis zu speziellen Zutaten

Erdäpfelbrot



Sauerteigbrot mit 25 % Erdäpfel(Kartoffel)
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Erdäpfel (Kartoffel) 25 %, Rapsöl, Salz, Hefe
Allergene : Gluten 1

Roggen Malz



Malzsauerteigbrot mit gequelltem Roggen
Malzsauerteig (ROGGENMEHL, MALZMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, gequellter ROGGEN 20 %, WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Salz
Allergene : Gluten 1

Vollkornbrot



Sauerteigbrot mit Vollmehlen und Schrotten
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), WEIZENVOLLMEHL, Wasser, Leinsamen, ROGGENVOLLMEHL, ROGGENMALZMEHL, Rapsöl, Salz, Hefe, Gewürze
Allergene : Gluten 1

Sonnenrosenbrot



Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), Sonnenblumenkerne 20 %, WEIZENVOLLMEHL, Wasser, Leinsamen, ROGGENVOLLMEHL, ROGGENMALZMEHL, Rapsöl, Salz, Hefe, SESAM, Gewürze
Allergene : Gluten 1 Sesam 11

Kürbiskernbrot



Sauerteigbrot mit Österr.Kürbiskernen
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Wasser, Kürbiskerne 10 %, WEIZENVOLLMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENMALZMEHL, Leinsamen, Salz, Gewürze
Allergene : Gluten 1

Karottenbrot



Sauerteigbrot mit frischen Karotten
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Wasser, Karotten, WEIZENVOLLMEHL, Quinoa, Leinsamen, DINKELMEHL, Salz, Hefe, Gewürze
Allergene : Gluten 1

Sonnenlaiberl



Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen und Apfel
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne 10 %, WEIZENMEHL, Apfel, MILCH, Salz, Gewürze
Allergene : Gluten 1 Milch 7

Walnussbrot



Sauerteigbrot mit 18 % Walnussanteil "mit Honig geröstet"
Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, WALNÜSSE 18 %, Honig, Rapsöl, Salz
Allergene : Gluten 1 Schalenfrüchte 8

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

Kraft Protz



Ein Eiweißbrot mit wenig Kohlenhydraten und trotzdem ein Sauerteigbrot.
Sauerteig(ROGGENMEHL, Wasser), WEIZENKLEBER, Sonnenblumenkerne, HASELNÜSSE, Kürbiskerntrester, GERSTENMALZ, Salz, Hefe, Gewürze
Allergene : Gluten 1 Schalenfrüchte 8*

Isst du noch oder genießt du schon?



Sauerteigbrote

Isst du noch oder genießt du schon?



Mehr Information über unsere Backwaren
zoehrmuehle.at
Sauerteigbrote