



PRODUKTINFORMATION FÜR UNSERE  
— **BROTSPORTEN** —

Für unsere Brote verwenden wir nur hauseigene Sauerteige – keine Fertigmischungen! Bei uns kommt keinerlei Jodsalz zum Einsatz. Wir verwenden belebtes Grander-Wasser für unser gesamtes Sortiment.

**KbA** = Kontrolliert biologischer Anbau

Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
<b>LANDBAGUETTE</b> 300g	Weizenmehl, Wasser, Weichweizengries, Salz, Hefe, Flohsamenschalen, Ascorbinsäure	täglich
<b>WEISSBROTKAPSEL</b>	Inhaltsstoffe wie Landbaguette	Samstag
<b>SANSIBAR-BAGUETTE</b> 300g	Inhaltsstoffe wie Landbaguette, zusätzlich eine Salz-Pfeffer Kruste mit Rapsöl	täglich
<b>LAUGEN-BAGGI</b>	Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Margarine, Rapsöl, Flohsamenschalen, Dextrose, Sonnenblumenlecithin, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure	Freitag und Samstag
<b>ROGGEN-DINKELKRACHER</b> 750g	Wasser, 70 % Roggenmehl, Dinkelmehl, Roggenbackflocken frisch, Salz, Honig, Hefe, Flohsamenschalen	täglich
<b>ZWIEBELBROT</b> 750g	Inhaltsstoffe wie Roggen-Dinkelkracher, zusätzlich Röstzwiebeln	täglich
<b>KÜMMELBROT</b> 750g	Inhaltsstoffe wie Roggen-Dinkelkracher, zusätzlich Kümmel	täglich
<b>QUARK-MEHRKORNBROT</b> 750g / 500g	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Sauerteig, frischer Magerquark, Backerbsenschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenmalz, Salz, Hefe	täglich

Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
<b>NUSSBROT</b>	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Roggensauerteig, Haselnüsse, Walnüsse, Backerbsenschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Apfelmark, Salz, Hefe, Roggenmalz	Dienstag, Donnerstag, Samstag
<b>WURZELBROT HELL</b>	Weizenmehl, Wasser, Dinkelkleber, Salz, Hefe, Weizensauerteig, Flohsamenschalen, Dextrose, Sonnenblumenlecithin, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure	täglich
<b>WURZELBROT RUSTIKAL</b>	Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, Dinkelkleber, Salz, Hefe, Weizensauerteig, Flohsamenschalen, Dextrose, Sonnenblumenlecithin, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure	täglich
<b>DINKEL-LANDBROT</b> 500g	Dinkelmehl, Wasser, Salz, Hefe	Montag, Mittwoch, Freitag
<b>CHIA-DINKEL-VOLLKORNBROT</b> 450g	100 % Dinkelvollkornschrot, Wasser, Sonnenblumenkerne, Chiasamen, Kartoffelflocken, Meersalz, Rapsöl, Apfelessig, Gerstenmalz, Hefesauerteig	Montag, Mittwoch, Freitag
<b>NETZBROT</b> 1000g / 500g	Weizenmehl, Weizensauerteig, Roggenmehl, Kartoffelmehl, Salz, Hefe	täglich
<b>SCHLOSSLAIB</b>	Weizenmehl, Wasser, frische Buttermilch, Weizenvollkornmehl, Kartoffelmehl, Roggensauerteig (Roggenmehl + Wasser), Salz, Flohsamenschalen, Hefesauerteig, Hefe, Gewürz	Dienstag bis Samstag
<b>DINKELKRUSTE</b> 500g	100 % Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne geröstet, Dinkelsauerteig, Salz, Hefe	Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag
<b>URBÄCHER LAIB</b>	Wasser, Weichweizengrieß, 100 % Dinkelmehl, Apfelmark, Hartweizen, Salz, Hefe	täglich

Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
<b>TOASTBROT XXL</b>	Weizenmehl, Wasser, Vollmilchpulver, Hefe, Zucker, Butterreinfett, Hartweizen, Salz, Flohsamenschalen	täglich
<b>DINKEL-EMMERTOAST</b>	Dinkelmehl, Wasser, Emmer-Vollkornmehl, Margarine, Flohsamenschalen, Salz, Hefe	täglich
<b>KÜRBIS-KAROTTENBROT</b>	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, frische Karotten, Kürbiskerne, Backerbsenschrot, Leinsamen, Meersalz, Hefesauer, Flohsamenschalen	Montag, Mittwoch, Freitag
<b>FITNESS-JOGHURT</b>	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Joghurt, getrocknete Bananenchips, Chiasamen, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Salz, Flohsamenschalen, Hefe	Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag
<b>REMSTÄLER-24</b>	Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Weizenextrudat, Hefe, Salz, Flohsamenschalen	täglich
<b>EMMER-GOLDKRUSTE</b> 500g	Emmermehl hell, Wasser, Dinkelsauerteig, Dinkelquellmehl, Salz, Hefe	täglich

**Bioland-Produkte**


Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
<b>DINKELSEELE-BIOLAND</b>	Dinkelmehl Bioland 630, Wasser, Dinkelflocken Bioland, Meersalz, Gerstenmalzextrakt Bioland, Bio-Hefe, Apfelessig Bestreuung: Kürbiskerne kbA, Sesam kbA, Sonnenblumenkerne kbA Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	täglich
<b>ROGGENVOLLKORN-BROT</b>	90 % Roggenvollkornschrot Bioland, 10 % Dinkelvollkornschrot Bioland, belebtes Wasser, Gerstenmalz KbA, Sauerteig Bioland, Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	Dienstag, Donnerstag, Samstag
<b>DINKELVOLLKORN-BROT</b>	100 % Dinkelvollkornschrot Bioland, belebtes Wasser, Sonnenblumenkerne Bioland, Kartoffelflocken Bioland, Meersalz, Rapsöl Bioland, Apfelessig Bioland, Gerstenmalz Bioland, Hefesauerteig KbA Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	Montag, Mittwoch, Freitag
<b>GENETZTES DINKEL</b>	95 % Dinkelmehl Bioland 1050, 5 % Roggenvollkornschrot Bioland, belebtes Wasser, Kartoffelflocken Bioland, Meersalz, Hefesauerteig KbA, Sauerteig Bioland Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	Dienstag, Donnerstag, Samstag

# ALLERGENE BROTE

Im folgenden sehen sie eine Übersicht von in unseren Produkten  
verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

PRODUKT BROT	Weizen (Dinkel, Kamut®, Emmer, Einkorn)	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch, Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Sesam
Butterkapsel 350g	•				•			•				
Dinkel-Emmertostbrot	•											
Dinkel-Kruste	•	•						•				
Dinkel-Landbrot	•		•									
Dinkelvollkornbrot Bio DE Öko	•		•									
(Chia-) Dinkelvollkornbrot Bioland	•		•									
Emmer-Goldkruste	•	•										
Fitness-Joghurtbrot	•							•				
Genetztes Dinkelbrot Bioland	•											
Holzfüllerlaib	•	•										
Kürbis-Karottenbrot	•	•	•									
Landbaguette	•	•	•									
Laugen-Baggi	•		•									
Netzbrot	•	•										
Nuss-Brot	•	•							•	•	•	•
Wurzelbrot Hell	•		•									
Wurzelbrot rustico	•	•	•									•
Quark-Mehrkornbrot	•	•						•				•
Remstaler Laib	•	•										
RM-Kümmel	•	•										
Roggen Dinkelkracher	•	•										
Roggenvollkornbrot Bioland		•	•									
S'Kästle	•	•										
Schlosslaib	•		•					•				
Steinofenbrot	•	•										
Toastbrot	•		•					•				
Urbäcker	•											
Weißbrotkapsel	•	•	•									

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen beziehen sich immer auf die von uns verwendeten Rohstoffe. Bei der handwerklichen Herstellung unserer Produkte kann es trotz größtmöglicher Sorgfalt zu Kreuzkontaminationen kommen. Daher können wir nicht ausschließen, dass auch, als die hier gekennzeichneten Allergene in unseren Produkten enthalten sind.