



Produktdatenblätter

Brot

März 2016

Fitnesskruste

Getreidemischungsverhältnis:

55% Weizenmehl Type 550, 24% Roggenmehl Type 1150,
15% Roggenvollkornmehl, 6% Vollkorn Gerstenflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Roggenmehl Type 1150,
Roggenvollkornmehl, Bananenchips, Sonnenblumenkerne,
Lupinenschrot, Hefe, Steinsalz, Gerstenmalzextrakt

Dekor:

Haferflocken, Sesam

Allergene:

Gluten, Sesamsamen, Lupine

Dinkelbrot

Getreidemischungsverhältnis:

53% Dinkelvollkornmehl, 39% Dinkelvollkornflocken,
8% Dinkelmehl Type 630

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl, Wasser, Dinkelvollkornflocken,
Dinkelmehl Type 630, Steinsalz, Pflanzenöl, Hefe,
Malzextrakt, Sonnenblumenkerne, Honig

Allergene:

Gluten

Roggenvollkornschrotbrot

Getreidemischungsverhältnis:

35% Roggenvollkornschtot fein, 30% Roggenvollkornmehl,
20% Roggenkörner, 15% Roggenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornmehl, Wasser,
Roggenvollkornschtot fein, Roggenkörner, Honig, Steinsalz, Hefe

Dekor:

Roggenflocken

Allergene:

Gluten

Holsteiner Schwarzbrot

Getreidemischungsverhältnis:

50% Roggenvollkornflocken, 32% Roggenvollkornschtot fein,
18% Roggenkörner

Zutaten:

Roggenvollkornflocken, Wasser, Roggenvollkornschtot fein,
Roggenkörner, Gerstenmalzextrakt, Honig, Steinsalz, Hefe

Dekor:

Roggenschrot

Allergene:

Gluten

Sonnenvollkornbrot

Getreidemischungsverhältnis:

50% Roggenvollkornflocken, 34% Weizenvollkornflocken,
16% Weizenvollkornmehl

Zutaten:

Roggenvollkornflocken, Wasser, Weizenvollkornflocken,
Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Honig, Steinsalz,
Hefe, Bio-Vollrohrzucker, Bio-Gerstenmalzextrakt

Dekor:

Sonnenblumenkerne

Allergene:

Gluten

Kartoffelbrot

Getreidemischungsverhältnis:

60% Weizenmehl Type 550, 18% Roggenmehl Type 1150,
14% Roggenvollkornmehl, 8% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Kartoffeln, Roggenvollkornmehl,
Roggenmehl Type 1150, Gerstenvollkornflocken, Steinsalz, Hefe,
Muskatnuss,

Dekor:

Grobes frisches Paniermehl (aus Brot)

Allergene:

Gluten

Knäckebröt

Getreidemischungsverhältnis:

67% Weizenmehl Type 550, 18% Roggenvollkornmehl,
15% Roggenmehl Type 997

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenvollkornmehl, Roggenmehl Type 997,
Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot, Bananenschrot,
Rapsöl, Steinsalz, Hefe,

Dekor:

Dekor 1 Sesam
Dekor 2 Sonnenblumenkerne
Dekor 3 Kürbiskerne, Gouda
Dekor 4 Haferflocken
Dekor 5 Leinsaat
Dekor 6 Lupinenschrot

Allergene:

Gluten, Sesamsamen, Milch, Lupinen

Ciabatta

Getreidemischungsverhältnis:

95% Weizenmehl Type 550, 5% Hartweizengranulat

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hartweizengranulat, Olivenöl,
Steinsalz, Hefe

Allergene:

Gluten

Rosinenbrot

Getreidemischungsverhältnis:

97% Weizenmehl Type 550, 3% Dinkelmehl Type 550

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Sultaninen, Wasser, Butter, Zucker, Vollei, Hefe, Schmand, Steinsalz, Eigelb, Invertzuckersirup, Vanille,

Allergene:

Gluten, Milch, Eier

Hofkruste

Getreidemischungsverhältnis:

47% Roggenmehl Type 1150, 26% Weizenmehl Type 1050, 21% Roggenvollkornmehl, 8% Vollkorn Gerstenflocken

Zutaten:

Roggenmehl Type 1150, Wasser, Weizenmehl Type 1050, Roggenvollkornmehl, Vollkorn Gerstenflocken, Steinsalz, Hefe,

Dekor:

Roggenschrot

Allergene:

Gluten

Baguette

Getreidemischungsverhältnis:

92% Weizenmehl Type 550, 8% Hartweizengranulat,

Zutaten:

Weizenmehl 550, Hartweizengranulat ,Salz, Hefe, pflanzliche Öle

Allergene:

Gluten

Weißbrot

Getreidemischungsverhältnis:

98% Weizenmehl Type 550, 2% Dinkelvollkornmehl

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Schmand, Salz, Hefe,

Allergene:

Gluten, Milch

Doppelback

Getreidemischungsverhältnis:

45% Weizenmehl Type 550, 24% Roggenmehl Type 1150,
19% Roggenvollkornmehl, 12% Weizenvollkornmehl

Zutaten:

Roggenvollkornmehl, Roggenmehl, Weizenmehl Type550, Wasser, ,
Weizenvollkornmehl, Steinsalz, Hefe,

Allergene:

Gluten

Piumer

Getreidemischungsverhältnis:

42% Weizenmehl Type 550, 14% Roggenmehl Type 1150,
10% Roggenvollkornmehl, 7% Roggenvollkornschtrot,
7% Weizenvollkornschtrot, 4% Hafervollkornflocken, 4% Buchweizen,
4% Dinkelvollkornschtrot, 4% Hirse, 4% Gerstenflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Roggenvollkornmehl, Roggenmehl
Type 1150, Roggenvollkornschtrot, Weizenvollkornschtrot, Hafervoll-
kornflocken, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Dinkelvollkornschtrot,
Hirse, Steinsalz, Honig, Hefe,

Dekor:

Roggenschrot

Allergene:

Gluten

Bullert

Getreidemischungsverhältnis:

40% Weizenmehl Type 550, 20% Roggenmehl Type 1150,
12% Weizenvollkornmehl, 15% Roggenvollkornmehl,
8% Roggenkörner, 5% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Weizenvollkornmehl,
Roggenvollkornmehl, Gerstenvollkornflocken, gekochte Roggen-
körner, Steinsalz Hefe

Dekor:

Maisgries

Allergene:

Gluten

Roggenbeck

Getreidemischungsverhältnis:

69% Roggenmehl Type 1150, 26% Roggenvollkornmehl,
5% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenmehl Type 1150, Wasser, Roggenvollkornmehl,
Gerstenvollkornflocken Steinsalz, Hefe

Allergene:

Gluten

Kassler, Bauernbrot

Getreidemischungsverhältnis:

67% Weizenmehl Type 550, 23% Roggenmehl Type 1150,
10% Roggenvollkornmehl

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Wasser, Roggenmehl Type 1150,
Roggenvollkornmehl, Hefe, Steinsalz, Hefe,

Allergene:

Gluten

Schlesier, Kosakenbrot

Getreidemischungsverhältnis:

40% Roggenmehl Type 1150, 26% Weizenmehl Type 550,
19% Roggenvollkornmehl, 12% Weizenvollkornmehl,
3% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenmehl Type 1150, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl Type 550,
Wasser, Weizenvollkornmehl, Steinsalz, Gerstenvollkornflocken, Hefe

Allergene:

Gluten

Herr Nickel

Getreidemischungsverhältnis:

55% Roggenvollkornschrot grob, 30% Roggenvollkornflocken,
15% Roggenvollkornschrot fein

Zutaten:

Roggenvollkornschrot, Wasser, Roggenvollkornflocken, Rübenkraut,
Steinsalz

Allergene:

Gluten

Holzofenbrot

Getreidemischungsverhältnis:

50% Weizenmehl Type 550, 20% Roggenmehl Type 1150,
20% Roggenvollkornmehl, 10% Gerstenflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Wasser,
Roggenvollkornmehl, Gerstenflocken, Steinsalz, Hefe,

Allergene:

Gluten

MAY WAY Haselnusskruste

Getreidemischungsverhältnis:

57%Dinkelmehl 630, 36% Roggenmehl Type 1150,
7% Gerstenflocken

Zutaten:

Dinkelmehl 630, Roggenmehl Type 1150, Gerstenflocken,
Haselnüsse geröstet, Steinsalz, Hefe, Bio Malzextrakt, BIO Vollrohr-
zucker, Pflanzenöl

Dekor:

Haselnüsse, Dinkelvollkornmehl

Allergene:

Gluten, Haselnüsse

Rülibrotz

Getreidemischungsverhältnis:

28% Roggenvollkornmehl, 38% Weizenvollkornflocken,
24% BIO Weizenvollkornmehl, 10% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Roggenvollkornmehl, Wasser, Weizenvollkornflocken, BIO Weizenvoll-
kornmehl, Beta-Gerstenflocken, Sonnenblumenkerne, frische Karotten,
Kürbiskerne, Leinsaat, Steinsalz, Hefe

Dekor:

Kürbiskerne

Allergene:

Gluten, Leinsaat

Unser Achter

Getreidemischungsverhältnis:

61% Weizenmehl Type 550, 23% Roggenmehl Type 1150,
10% Roggenvollkornmehl 6% Gerstenvollkornflocken

Zutaten:

Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 1150, Gerstenvollkornflocken, Wasser, Sonnenblumenkerne, Achtsaat-Mischung (Sesam, Leinsaat, Hirse, Haferflocken, Gerste, Weizenvollkornschrot, Weizenspeisekleie, Roggenvollkornschrot), Maisgriess, Salz, Hefe, Brotgewürz, Vollrohrzucker, Gerstenmalzextrakt

Allergene:

Gluten, Sesam, Leinsaat

Dekor:

Achtsaatmischung