

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

### Brot

#### **Baguette, französisch**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Hefe\* und Meersalz  
Gewicht 500 g

#### **Baguette mit Sauerteig**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu heller Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Meersalz und Hefe\*  
Gewicht 350 g

#### **Buttertoast**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Trinkwasser, Butter\*, Hefe\*, Rohrzucker\*, Meersalz und Bio-Backmittel\*  
Gewicht 500 g

#### **Ciabatta**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, kaltgepresstes Olivenöl\*, Meersalz und Hefe\*  
Gewicht 350 g

#### **Dinkelbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: Dinkel\* (Gattung des Weizen) dazu Dinkel-Natursauerteig\*, Quellstücke aus Dinkelflocken\*, Trinkwasser und Meersalz  
Gewicht 750 g

#### **Dinkelbrot hell**

Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig\*, Meersalz und Hefe\*  
Gewicht 500 g

#### **Dinkel-Kamut-Brot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: 56 % Kamut\* (Gattung des Weizen), 44 % Dinkel\* (Gattung des Weizen) dazu Dinkel-Natursauerteig\*, Trinkwasser und Meersalz  
Gewicht 750 g

#### **Emmerbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: 66 % Emmer\* (Gattung des Weizen), 34 % Dinkel\* (Gattung des Weizen) dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Emmerkorn\* (Gattung des Weizen) gekocht, Restbrot und Meersalz  
Gewicht 500g

#### **Essenerbrot**

Natursauerteig aus dem vollen Korn gemahlen: 33 % gekeimter Dinkel\* (Gattung des Weizen), 20 % gekeimter Roggen\*, 32 % Weizen\*, 15 % Kamut\*

(Gattung des Weizen) dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Leinsaat\*, Sesam\*, Meersalz und Kümmel\*  
Gewicht 500 g

#### **Focaccia**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, kaltgepresstes Olivenöl\*, Meersalz, Hefe\* und Kräuter\* der Provence  
Gewicht 300 g

#### **Franzosenlaiberl**

50 % Roggenmehl\* Typ 997, 50 % Weizenmehl\* Typ 550 dazu heller Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Restbrot\*, Hefe\* und Meersalz  
Gewicht 3 x 250 g

#### **Haferbrot**

25 % Vollkorn-Hafermehl\*, 37,5 % Vollkorn-Weizenmehl\*, 37,5 % Weizenmehl\* Typ 550 dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Meersalz und Haferkörner\*  
Gewicht 750 g

#### **Hofbrot**

50 % Vollkorn-Weizenmehl\*, 50 % Weizenmehl\* Typ 550 dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser und Meersalz  
Gewicht ca. 650 g

#### **Holzofenbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: 57 % Weizen\*, 43 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Restbrot\*, Meersalz sowie frisch gemahlener Koriander\*, Kümmel\* und Fenchel\*  
Gewicht 1,5 kg oder 750 g

#### **Kerndllaib**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: 95 % Weizen\*, 5 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Quellstücke aus Dinkelflocken\* (Gattung des Weizen), Trinkwasser, Restbrot\*, Sonnenblumenkerne\* und Meersalz.  
Gewicht 1,5 kg

#### **Krustenbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: 57 % Weizen\*, 43 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Restbrot\* und Meersalz  
Gewicht 750 g

#### **Landbrot, französisch**

50 % Roggenmehl\* Typ 997, 50 % Weizenmehl\* Typ 550 dazu heller Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Restbrot\*, Hefe\* und Meersalz  
Gewicht 1 kg oder 2,2 kg

## **Zutatenliste Brot und Backwaren**

**Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten**

### **Lange Saate**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
94% Weizen\*, 6 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Restbrot\*, Leinsaat\*, Sesam\*, Sonnenblumenkerne\* und Meersalz  
Gewicht 750 g

### **Oliven-Ciabatta**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Oliven\*, kaltgepresstes Olivenöl\*, Meersalz und Hefe\*  
Gewicht 350 g

### **Parisienne**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Hefe\* und Meersalz  
Gewicht 500 g

### **Roggenbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, reines Roggen-Restbrot und Meersalz  
Gewicht 1,25 kg

### **Rustikus**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu heller Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Meersalz und Hefe\*  
Gewicht 750 g

### **Saatenbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
94 % Weizen\*, 6 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Restbrot\*, Leinsaat\*, Sesam\*, Sonnenblumenkerne\* und Meersalz  
Gewicht 750 g

### **Schwarzbrot mit Roggenflocken**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, reines Roggen-Restbrot, Zuckerrübensirup\*, Roggenflocken\* und Meersalz  
Gewicht 500 g

### **Schweinchenbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, reines Roggen-Restbrot und Meersalz  
Gewicht 2,5 kg oder 1,25 kg

### **Sechs-Korn-Brot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
60 % Weizen\*, 40 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Dinkel-\* (Gattung des Weizen),

Hafer-\*, Gerstenflocken\*, Hirse\*, Leinsaat\*, Sonnenblumenkerne\*, Kürbiskerne\*, Restbrot\* und Meersalz  
Gewicht 750 g

### **Sonnenblumenbrot**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
67 % Dinkel\* (Gattung des Weizen), 33 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Restbrot\*, Sonnenblumenkerne\* und Meersalz  
Gewicht 1 kg

### **Sonnenhausener Laib**

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, reines Roggen-Restbrot und Meersalz  
Gewicht 2 kg

### **Toskaner**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, getrocknete Tomaten\*, Peperoni\*, Hefe\*, Oregano\* und Meersalz  
Gewicht 500 g

### **Walnussbrot**

50 % Vollkorn-Weizenmehl\*, 50 % Weizenmehl\* Typ 550 dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Walnüsse und Meersalz  
Gewicht 500 g

## **Semmeln**

### **Bauernsemmel**

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Hefe\* und Meersalz

### **Breze/Brezenstange/Laugenknoten/Laugen- Baguette**

85 % Weizenmehl\* Typ 550; 15 % Roggenmehl\* Typ 997 dazu Trinkwasser, Herrmannsdorfer Schweineschmalz\*, Hefe\*, Meersalz, Bio-Backmittel\*, in Breznlauge getaucht und mit grobem Breznsalz bestreut.

### **Brotzeitkranz**

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Weizen\* dazu Trinkwasser, Roggen-Natursauerteig\*, Hefe\* und Meersalz  
Sechs Stück in einem runden Kranz, bestreut mit Käse\*, Mohn\*, Sesam\*, Dinkelflocken\* (Gattung des Weizen) und Saatenmischung (Leinsaat\*, Sesam\*, Sonnenblumenkerne\*)

### **Burgersemmel TK**

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Trinkwasser, Eier\*, Herrmannsdorfer Schweineschmalz\*, Hefe\*, Rohrohrzucker\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz

### Ciabattasemmel

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, kaltgepresstes Olivenöl\*, Meersalz und Hefe\*

### Dinkelbreze

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Dinkel\* (Gattung des Weizen) dazu Trinkwasser, Hefe\*, Meersalz, Bio-Backmittel\*, Butter\*, in Brezellauge getaucht und mit Sesam\* bestreut.

### Dinkelseele

Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig\*, Meersalz, Hefe\* bestreut mit Breznsalz und Kümmel\*  
Gewicht ca. 250 g

### Dinkelsemmel Vollkorn

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Dinkel\* (Gattung des Weizen) dazu Trinkwasser, Hefe\*, Meersalz, Bio-Backmittel\* und Butter\*

### Dinkelsemmel hell

Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen), Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig\*, Meersalz und Hefe\*

### Dinkel-Kastanie

Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen), Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig\*, Meersalz, Hefe\*, in Breznlauge getaucht und mit grobem Breznsalz bestreut.

### Dinkel-Roggen Fladen

80 % Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen), 20 % Roggenvollkornmehl\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Hefe\*, Meersalz, frisch gemahlener Fenchel\*

### Doppelsemmel

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\* und Bio-Backmittel\*

### Käsebreze

85 % Weizenmehl\* Typ 550, 15 % Roggenmehl\* Typ 997 dazu Trinkwasser, Herrmannsdorfer Schweineschmalz\*, Hefe\*, Meersalz, Bio-Backmittel\*, in Brezellauge getaucht und mit Käse\* bestreut

### Käsestange

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Weizen\* dazu Milch\*, Butter\*, Trinkwasser, Honig\*, Hefe\*, Eier\*, Meersalz und Bio-Backmittel\*, mit Käse\* bestreut

### Knödelbrot

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Milch\*, Meersalz, Hefe\* und Bio-Backmittel\*

### Krusti

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Weizen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Quellstücke aus Roggenflocken\*, Hefe\* und Meersalz

### Körnersemmel

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Sesam\*, Sonnenblumenkerne\*, Leinsamen\*, Hefe\* und Bio-Backmittel\*

### Kürbiskernsemmel

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Weizen\* dazu Trinkwasser, Roggen-Natursauerteig\*, Kürbiskerne\*, Hefe\* und Meersalz

### Laugensemmel XL

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\*, Bio-Backmittel\*, in Breznlauge getaucht und mit grobem Breznsalz bestreut.

### Mohnsemmel

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und Mohn\*

### Mohnzöpferl

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und Mohn\*

### Petit Pain

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Hefe\* und Meersalz

### Petit Pain (halbgebacken)

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Hefe\* und Meersalz  
Im Backofen bei 200 Grad, 10 Minuten backen.

### Schrippe

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\* und Bio-Backmittel\*

### Semmel hell

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\* und Bio-Backmittel\*

### Semmelbrösel

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Milch\*, Hefe\* und Bio-Backmittel\*

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

### Semmelkranz hell

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\* und Bio-Backmittel\*  
Sechs Stück in einem runden Kranz, bestreut mit Käse\*, Mohn\*, Sesam\*, Kürbiskernen\* und Saatenmischung (Leinsaat\*, Sesam\*, Sonnenblumenkerne\*)

### Sesamsemmel

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter\*, Meersalz, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und Sesam\*

### Toscanino

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, getrocknete Tomaten\*, Peperoni\*, Hefe\*, Oregano\* und Meersalz

### Vinschgauer

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
80 % Weizen\*, 20 % Roggen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser, Hefe\*, Bio-Backmittel\*, Meersalz, frisch gemahlener Kümmel\*, Koriander\* und Fenchel\*

### Vollkornsemmel

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Weizen\* dazu Trinkwasser, Roggen-Natursauerteig\*, Hefe\* und Meersalz

### Vollkorn-Stangerl

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Weizen\* dazu Roggen-Natursauerteig\*, Trinkwasser\*, Quellstücke\* aus Roggenflocken\*, Hefe\*, Meersalz, Saatenmischung (Leinsaat\*, Sesam\*, Sonnenblumenkerne\*) und Mohn\*

### Walnussemmel

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Weizen\* dazu Trinkwasser, Roggen-Natursauerteig\*, Walnüsse\*, Hefe\* und Meersalz

### Walnussemmel hell

Weizenmehl\* Typ 550 dazu Trinkwasser, Walnüsse\*, Hefe\* und Meersalz

## Feingebäck

### Apfelbrot

Äpfel\*, Weizenmehl\* Typ 550, Rohrzucker\*, Haselnusskerne\*, Sultaninen\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zimt\*, Lebkuchengewürz\*, Kakao\* und Meersalz

### Apfelkrapfen

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550, Milch\*, Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Bio-Backmittel\*, Meersalz

dazu Äpfel\*, in Butterreinfett\* gebacken und getaucht in Rohrzucker\*

### Apfeltaschen

Plunderteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Eier\*, Bio-Backmittel\*, Meersalz und Apfelfüllung\*, mit Aprikosenkonfitüre und Trinkwasser\* bestrichen

### Aprikosentasche mit Blätterteig

Blätterteig aus Weizenmehl\* Typ 550, Butter\*, Trinkwasser und Meersalz  
Füllung: Aprikosenfüllung\*  
Glasure: Aprikosenkonfitüre\*, Fondant\* und Trinkwasser

### Auszogene

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Bio-Backmittel\*, Meersalz, in Butterreinfett\* gebacken und Rohrzucker\* getaucht.

### Butter-Croissant

Plunderteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, 18 % Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Eier\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz

### Butterzopf

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz, mit Aprikosenkonfitüre\* und Trinkwasser bestrichen

### Butter-Osterfladen

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Fruchtemischung (Sultaninen\*, Mandeln\*, Trinkwasser, Rum\*), Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz, Belag: Aprikosenkonfitüre\*, Trinkwasser und Mandeln\*

### Dinkel-Osterfladen hell

Hefeteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 dazu Fruchtemischung\* (Sultaninen\*, Mandeln\*, Trinkwasser, Rum\*), Milch\*, Kamutvollkornmehl\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\* und Meersalz\*  
Glasure\*: Aprikosenkonfitüre\*, Fondant\* und Trinkwasser

### Kirschtasche mit Blätterteig

Blätterteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Butter\*, Trinkwasser und Meersalz  
Füllung: Sauerkirschen\*, Rohrzucker\*, Weizenstärke\*  
Glasure: Aprikosenkonfitüre\*, Fondant\* und Trinkwasser

### Krapfen

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Meersalz, in Butterreinfett\* gebacken.  
Füllung: Aprikosenkonfitüre\* und gepudert mit Dekorpuder\*

### Krapfen Erdbeerlimes

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz und in Butterreinfett\* gebacken.  
Füllung: Erdbeer-Konfitüre\* (Rohrohrzucker\*, Erdbeeren\*, Säuerungsmittel: Zitronensaft\*; Geliermittel: Pektin\*), Wodka\*, Zitrone\* und Rum\*  
Glasure: Fondant\*, Zitrone\* und Wodka\*

### Krapfen Pflaume

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz\* und in Butterreinfett gebacken  
Füllung: Pflaumenmus\* (Pflaumen\*, Rohrzucker\*, Zimt\*, Anis\*, Sternanis\*, Nelken\*)  
Glasure: Fondant\*, Pflaumenmus\*

### Krapfen Vanille

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz\* und in Butterreinfett gebacken  
Füllung: Milch\*, Vanille-Puddingpulver\*, Rohrzucker\*

### Mohn-Hefegebäck

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz dazu Mohnfüllung\*, mit Aprikosenkonfitüre\* und Trinkwasser bestrichen.

### Nikolaus-Hefegebäck

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz  
Dekoration: Sultaninen\* und Mandeln\*

### Nusscroissant

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:  
Plunderteig aus Weizen\* dazu Milch\*, Butter\*, Honig\*, Hefe\*, Eier\*, Bio-Backmittel\*, Meersalz und Nussfüllung\*  
Belag: Aprikosenkonfitüre\*, Trinkwasser und gemahlene Haselnusskerne\*

### Nusszopf

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz dazu Nussfüllung\*  
Belag: Aprikosenkonfitüre\*, Trinkwasser und gemahlene Haselnusskerne\*

### Osterhäuschen aus Hefeteig

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz  
Dekoration: Sultaninen\*

### Osternest mit Ei

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\*, Meersalz und ein gekochtes Ei\*

### Quarktasche

Plunderteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz dazu Quarkfüllung\*, gepudert mit Dekorpuder\*

### Panettone

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Fruchtemischung (Sultaninen\*, Zitronat\*, Orangat\*, Mandeln\*, Trinkwasser, Rum\*), Milch\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz  
Belag: Aprikosenkonfitüre\*, Trinkwasser und Mandeln\*

### Rosinenschnecke

Plunderteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Eier\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz\*, bestrichen mit Aprikosenkonfitüre\* und Trinkwasser

### Rosinensemmel

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Sultaninen\*, Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz

### Rosinenzopf

Hefeteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Sultaninen\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Topfen\*, Hefe\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz  
Belag: Aprikosenkonfitüre\*, Trinkwasser und Mandeln\*

### Schoko-Croissant

Plunderteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Hefe\*, Eier\*, Bio-Backmittel\* und Meersalz\* mit Vollmilch-Schokolade\* gefüllt und in dunkle Schokoladen-Kuvertüre\* getaucht

### Topfenfleck

Blätterteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Butter\*, Trinkwasser, Meersalz, Quarkfüllung\* und mit Aprikosenkonfitüre\* und Trinkwasser bestrichen

## **Zutatenliste Brot und Backwaren**

**Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten**

### **Dauergebäck**

#### **Elisenlebkuchen**

Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Honig\*, Eiweiß\*, Mandeln\*, Haselnüsse\*, Honig-Marzipan\*, Orangeat\*, Zitronat\*, Trinkwasser, Lebkuchengewürz\*, Reinweinstein-Backpulver\* und Oblaten\*  
Glasur: Eiweiß\*, Puderzucker\*, Zitronensaft\*  
Schoko dunkel: dunkle Schokoladenkuvertüre\*  
Schoko hell: Vollmilch-Schokoladenkuvertüre\*

#### **Engelsaugen**

Mürbteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Butter\*, Rohrzucker\*, gemahlene Mandeln\*, Vanillezucker\*, Eigelb\* und Johannisbeerkonfitüre\*

#### **Flammendes Herz**

Spritzgebäck aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Honig-Marzipan\*, Puderzucker\*, Eiweiß\*, gefüllt mit Johannisbeerkonfitüre\* und in dunkle Schokoladenkuvertüre\* getaucht

#### **Florentiner**

Mandeln\*, Rohrzucker\*, Butter\*, Honig\* und Milch\*, in dunkle Schokoladenkuvertüre\* getaucht

#### **Linzer Ecke**

Teig aus Rohrzucker\*, Butter\*, gem. Haselnüssen\*, Dinkel-Vollkornmehl\* (Gattung des Weizen), Dinkelmehl\* Typ 630, Vanillezucker\*, Ei\*, Lebkuchengewürz\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Meersalz, Zimt\* und Zitronensaft\* dazu Johannisbeer-Konfitüre\*, heller Mürbteig\* und Aprikotur\*

#### **Mandelhörnchen**

Teig aus Honig-Marzipan\*, Rohrzucker\*, Mandeln\*, Eier\* und getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre

#### **Marzipan-Schweinchen**

Honig-Marzipan\*, Kakaopulver\* und Puderzucker\*

#### **Müsliriegel**

Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz  
Belag: Honig\*, Butter\*, Sonnenblumenkerne\*, Kürbiskerne\*, Leinsaat\* und getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre\*

#### **Nougatstange**

Spritzgebäck aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Puderzucker\*, Eier\*, Kakao\*,

Haselnusskerne\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\* und Zimt\*

Füllung: Nuss-Nougatcreme\* und dunkle Schokoladenkuvertüre\*

#### **Nussecke**

Dinkel-Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz  
Belag: Honig\*, Mandeln\*, Butter\*, Haselnusskerne\*, Sesam\* und getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre\*

#### **Nuss-Marzipan-Makrone**

Honig-Marzipan\*, gemahlene Haselnüsse\*, Eiweiß\*, Rohrzucker\*, Honig\*

#### **Ochsenaugen**

Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz, bestrichen mit Himbeerkonfitüre\* und einem Rand aus Honig-Marzipan\*, Eiern\*, Rohrzucker\*, Weizenstärke\* und Mandeln\*

#### **Osterhase aus Mürbteig**

Mürbteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz, bestrichen mit Johannisbeerkonfitüre\*, gepudert mit Dekorpulver\*, Schokovariante: zusätzlich dunkle Schokoladenkuvertüre\*

#### **Sand-Spritzgebäck**

Spritzgebäck aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Butter\*, Honig-Marzipan\*, Puderzucker\* und Eiweiß\*

#### **Schokocookie**

Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, geraspelte Vollmilchkuvertüre\*, Haferflocken\* und Reinweinstein-Backpulver\*

#### **Schoko-Spritzgebäck**

Spritzgebäck aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Butter\*, Puderzucker\*, Honig-Marzipan\*, Eigelb\*, Kakao\* und Meersalz

#### **Schweinchentaler**

Dinkel-Mürbteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz, bestrichen mit Johannisbeerkonfitüre\* und gepudert mit Dekorpulver\*

#### **Sterntaler**

Dinkel-Mürbteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz, gefüllt mit

## **Zutatenliste Brot und Backwaren**

**Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten**

Johannisbeer-Konfitüre\* und gepudert mit Dekorpulver\*

### **Stollencookie**

Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Rohrzucker\*, Butter\*, Sultaninen\*, gemahlene Haselnüsse\*, Rum\*, gemahlene Mandeln\*, Vanillezucker\*, Lebkuchengewürz\*, Zitronat\*, Orangeat\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Meersalz  
getaucht in dunkle Schokoladen-Kuvertüre\*

### **Streuselschnecke**

Hefe-Mürbteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Milch\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Topfen\*, Hefe\*, Meersalz, Reinweinstein-Backpulver\* und Zitronensaft\* mit Quarkfüllung\* und Butterstreuseln\*

### **Vanillekipferl**

Mürbteig aus Weizenmehl\* Typ 550, Butter\*, Rohrzucker\*, Mandeln\*, Eigelb\* und Vanillezucker\*

## **Kuchen**

### **Apfelkuchen gedeckt**

Dinkel-Mürbteigboden\* aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen), Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\*, Meersalz, dazu Apfel\*, Haselnüsse\*, Rohrohrzucker\*, Zimt\*, Aprikosenkonfitüre\*, Trinkwasser  
Glasur: Fondant\* und Zitronensaft\*

### **Apfel-Marzipankuchen**

Äpfel\*, Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Honigmarzipan\*, Weizenstärke\*, gehobelte Mandeln\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Meersalz und Zitrone\*

### **Apfel-Rahmkuchen**

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Rohrzucker\*, Butter\*, Eier\*, Weizenstärke\*, Vanillezucker\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitrone\* und Meersalz, Belag: Äpfel\*  
Guss: Schmand\*, Eier\* und Rohrzucker\*

### **Apfelstrudel**

Strudelteig aus Weizenmehl\* Typ 550 dazu Milch\*, Eier\*, Sonnenblumenöl\* und Meersalz  
Füllung: Äpfel\*, Rohrzucker\* und Zimt\*

### **Aprikosen-, Birnen-, Kirsch-, oder Zwetschgen-Streuselkuchen**

Hefe-Mürbteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Milch\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Topfen\*, Hefe\*, Meersalz, Reinweinstein-Backpulver\*

und Zitronensaft\* dazu Aprikosen\*, Birnen\* oder Sauerkirschen\* im eigenen Saft oder frische Zwetschgen\* dazu Butterstreusel\*

### **Aprikosen-Mohnkuchen mit Streuseln**

Mürbeteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Kakao\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Aprikosenfüllung\*, Mohnfüllung\* und Butterstreusel\*

### **Birnenstreusel mit Walnüssen**

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Reinweinstein-Backpulver\* und Zitronensaft  
belegt mit Birnen im eigenen Saft, Walnüssen und Butterstreuseln

### **Buttermilch-Kokos-Mandarinenkuchen**

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Buttermilch\*, Rohrzucker\*, Mandarinen\* im eigenen Saft, Eier\*, Schlagrahm\*, Kokosflocken\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\* und Butter\*

### **Buttermilch-Kokos-Kirschkuchen**

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Buttermilch\*, Rohrzucker\*, Kirschen\* im eigenen Saft, Eier\*, Schlagrahm\*, Kokosflocken\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\* und Butter\*

### **Buttermilch-Kokoskuchen**

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Buttermilch\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Schlagrahm\*, Kokosflocken\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\* und Butter\*

### **Früchtetarte**

Dinkel-Mürbteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz; Füllung: Früchte\* (z. B. Kirschen\* im eigenen Saft) Schlagrahm\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Milch\*, Mandeln\* und Weizenstärke\*

### **Gewürzsnitte**

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Milch\*, Kakao\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Lebkuchengewürz\*, Meersalz, Vanillezucker\*, Rum\* dazu dunkle Schokoladen-Kuvertüre\* und Kirschen\* im eigenen Saft

### **Johannisbeer-Baiserkekuchen**

Dinkel-Mürbteigboden\* aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*,

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\*, Meersalz, dazu Johannisbeeren\*, Baiser aus Eiweiß\*, Rohrzucker\*, Mandeln\* und Weizenstärke\* sowie Glashur aus Aprikosenkonfitüre\* und Trinkwasser

### Johannisbeerkuchen

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen), Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Reinweinstein-Backpulver\* und Zitronensaft dazu Johannisbeeren\*, Baiser aus Eiweiß\*, Rohrzucker\*, Mandeln\* und Weizenstärke\* sowie Glasur aus Aprikosenkonfitüre\* und Trinkwasser

### Johannisbeer-Marzipankuchen

Johannisbeeren\*, Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Honigmarzipan\*, Weizenstärke\*, gehobelte Mandeln\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Meersalz und Zitrone\*

### Käsekuchen

Dinkel-Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Quarkfüllung\*

### Käse-Kirschkuchen

Dinkel-Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Quarkfüllung\* und Kirschfüllung\*

### Käse-Mandarinenkuchen

Dinkel-Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft und Meersalz dazu Quarkfüllung\* und Mandarinen\* im eigenen Saft

### Käse-Mohnkuchen

Dinkel-Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Quark-\* und Mohnfüllung\*

### Käse-Nusskuchen

Dinkel-Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Quark-\* und Nussfüllung\*

### Kirsch-Mohnkuchen mit Streuseln

Dunkler Mürbteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Kakao\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\*, Meersalz dazu Kirsch-\* und Mohnfüllung\*

### Linzer Schnitte

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, gemahlene Haselnusskerne\*, Semmelbrösel\*, Himbeerkonfitüre\*, Zimt\*, Zitronensaft\*, Rum\* und Lebkuchengewürz\*

### Marmorkuchen

Rührteig aus 50 % Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) und 50 % Weizenstärke\* dazu Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Kakao\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\*, Rum\*, Zitronensaft\* und Meersalz Gepudert mit Dekorpuder\*

### Mandelstich

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Sahne\*, Rohrzucker\*, Dinkelvollkornflocken\* und Reinweinstein-Backpulver\* Belag: Mandeln\*, Butter\*, Rohrzucker\* und Milch\*

### Muttertagsherzen

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen), Buttermilch\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\* und Vanillezucker\* dazu Kirschen\* im eigenen Saft und Butterstreusel\*

### Omas Schmalzkuchen

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Eier\*, Rohrzucker\*, Herrmannsdorfer Schweineschmalz\*, Mohn\*, Rheinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\*, Meersalz, Rum\*, Zitrone\* mit Kirschen im eigenen Saft Guss aus Eiern\*, Sahne\*, Rohrzucker\* und Vanillepuddingpulver\* (Maisstärke\*, Bourbon Vanille\*)

### Rhabarber-Baiserkuchen

Dinkel-Mürbteigboden\* aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\*, Meersalz, dazu Rhabarber, Weizenstärke, Semmelbrösel\* und Baiser aus Eiweiß\*, Rohrzucker\*, Mandeln\* und Weizenstärke\*

### Rüblkuchen

Rührteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu 27,7 % Karotten\*, Eier\*, Rohrzucker\*, Butter\*, Mandeln\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\*, Zimt und Meersalz Belag: Honig-Marzipan-Rohmasse\* und Kakao\*

### Russischer Zupfkuchen

Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Kakao\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Quarkfüllung\*



## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

### Sandkuchen

Rührteig aus 50 % Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) und 50 % Weizenstärke\* dazu Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\*, Rum\*, Zitronensaft\* und Meersalz gepudert mit Dekorpuder\*

### Schmand-Mandarinenkuchen

Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Mandarinen\* im eigenen Saft, Schmand\*, Rohrzucker\*, Vanillepuddingpulver\*, Vanillezucker\*

### Schokotarte

Dunkler Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Kakao\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu Rührteig aus Butter\*, Zucker\*, Dunkle Schokoladenkuvertüre\*, Eier\*, Mandeln\*, Kakaopulver\*, Vanillezucker\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Meersalz und Aprikotur\*

### Schwedischer Apfelkuchen

Mürbteigboden aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Zitronensaft\* und Meersalz dazu eine Füllung aus Äpfeln\*, Sultaninen\*, Rohrzucker\*, gem. Mandeln\*, Rum\*, Semmelbrösel\*, Zimt\*, Zitronenschale\*, Zitronensaft\* und Aprikotur\*

### Vollkorn-Nusskuchen mit Kirschen

Rührteig aus Dinkelvollkornmehl\* (Gattung des Weizen) dazu Eier\* Rohrzucker\*, Butter\*, gemahlene Haselnusskerne\*, Weizenstärke\* und Reinweinstein-Backpulver\* dazu Kirschen\* im eigenen Saft

### Zitronenkuchen

Rührteig aus 50 % Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) und 50 % Weizenstärke\* dazu Eier\*, Butter\*, Rohrzucker\*, Reinweinstein-Backpulver\*, Vanillezucker\*, Rum\*, Zitronensaft\*, Zitronenschale\* und Meersalz Glasur: Fondant\* und Zitronensaft\*

### Zwetschgendatschi

Hefe-Mürbeteig aus Dinkelmehl\* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter\*, Rohrzucker\*, Eier\*, Milch\*, Topfen\*, Hefe\*, Meersalz, Reinweinstein-Backpulver\* und Zitronensaft\*, dazu Semmelbrösel und frische Zwetschgen\*

# Herrmannsdorfer Landwerkstätten GmbH & Co. KG

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

### Herkunft und Zusammensetzung der Zutaten

Roggen, Dinkel, Weizen, Emmer	Eigenanbau Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Demeter Landwirt Preissinger und Meyermühle Landshut, selbst gemahlen
Hafer, Gerste, Kamut, Saaten, Nüsse, etc.	Ökoring Handels GmbH
Auszugsweizenmehl und Roggenmehl	Löffelmühle Forstinning, Meyermühle Landshut
Hefe	Hefe Schweiz AG, Knospe Bio-Hefe
Bio-Backmittel	Ireks: Bio-Kulmat-Pur Weizenmehl*, Zucker*, Stabilisator: Guarkernmehl*, Weizenmalzmehl*, Acerolasaftkonzentrat*, Weizenkleber*
Backtriebmittel	Reinweinstein-Backpulver*
Breznlauge	Wasser, Natronlauge 36 % NaOH
Milchprodukte	Andechser Molkerei: handgeschöpfter Topfen* Berchtesgadener, Schrozberg und Herrmannsdorfer Käserei
Eier	Grosser Hof und Herrmannsdorfer Landhuhn
Meersalz	Salins, Frankreich
Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	Lubeca: Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver*, Kakaomasse*, Kakaogehalt mind. 41 %
Dunkle Schokoladenkuvertüre	Lubeca: Vollrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*, Kakaogehalt mind. 70 %
Honig-Marzipan	Lubeca: Mandeln*, Honig*, Wasser
Oblaten	Rosengarten: Weizenmehl*, Kartoffelstärke*
Nuss-Nougatcreme	Haselnüsse* 45 %, Rohrzucker*, Palmfett* ungehärtet, Vollmilchpulver*, entölter Kakao*, Bourbon Vanille*
Aprikosenkonfitüre	Maintal: Rohrohrzucker*, Aprikosen*, Geliermittel: Pektin*, Zitronensäure*
Erdbeerkonfitüre	Maintal: Rohrohrzucker*, Erdbeeren*, Geliermittel: Pektin*, Zitronensäure*
Himbeerkonfitüre	Maintal: Rohrohrzucker*, Himbeeren, Geliermittel: Pektin*, Zitronensäure*
Johannisbeerkonfitüre	Maintal: Rohrohrzucker*, Johannisbeeren*, Geliermittel: Pektin*, Zitronensäure*

# Herrmannsdorfer Landwerkstätten GmbH & Co. KG

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Pflaumenmus	Maintal: Pflaumen*, Rohrohrzucker*, Zimt*, Anis*, Sternanis*, Nelken*
Pfirsiche	Marschland Naturkost: Pfirsiche*, Wasser, Rohrzucker*, Zitronensaft*
Mandarin-Orangen	Marschland Naturkost: Mandarin-Orangen*, Mandarinensaft*
Sauerkirschen	Marschland Naturkost: Sauerkirschen*, Rohrzucker*
Birnen	Schweizer: Birnen*, Wasser, Rohrzucker*, Zitronensaft*
Dekorpuder	Zucker*, Dextrose*, Palmfett*, Maisstärke*
Fondant	Davert: Zucker*, Glukosesirup*, Trinkwasser
Kräuter der Provence	Nebona: Rosmarin*, Basilikum*, Bohnenkraut*, Majoran*, Oregano*, Thymian*, Anis*, Lavendelblüten*
Lebkuchengewürz	Nebona: Zimt*, Muskat*, Nelken*, Cardamom*, Piment*, Macisblüte*, Ingwer*
Olivenöl	Byodo: Olivenöl* nativ, kaltgepresst (Tunesien)
Orangeat	Maisstärkesirup*, Orangenschale*
Peperoni	Milde Peperoni*, Branntweinessig*, Rohrohrzucker*, Meersalz
Pizza-Gewürz	Nebona: Basilikum*, Oregano*, Thymian*, Paprika*, Rosmarin*, Pfeffer*, Zwiebeln*, Koriander*, Senfkörner*, Majoran*
Puderzucker	gemahlener Rohrzucker*
Stollengewürz	Zimt*, Koriander*, Kardamom*, Anis*, Nelken*, Zitronenschale*
Vanille-Pudding-Pulver	Byodo: Maisstärke*, Meersalz, Bourbon-Vanilleextrakt*
Vanillezucker	Sonnentor: Rübenzucker*, Vanilleschoten*
Zitronat	Maisstärkesirup*, Zitronenschale*
Zimt	Sonnentor: Madagaskar

# Herrmannsdorfer Landwerkstätten GmbH & Co. KG

## Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

### Eigene Grundteige und Füllungen

Dinkel-Natursauerteig	Dinkel-Vollkornmehl* (Gattung des Weizen) dazu Trinkwasser und Roggen-Natursauerteig*
Heller Roggen-Natursauerteig	Roggenmehl* Typ 997 dazu Trinkwasser und Roggen-Natursauerteig*
Roggen-Natursauerteig	Roggen-Vollkornmehl* dazu Trinkwasser und Roggen-Natursauerteig*
Restbrot	Unsere nicht verkauften Roggen- und Weizenbrote ohne Körner, kleingehäckselt und eingeweicht. Sehr gut für den Geschmack (Röstaromen) und die Frischhaltung
Semmelbrösel	Weizenmehl* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter*, Meersalz, Milch*, Hefe* und Bio-Backmittel*
Blätterteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter* und Meersalz
Butterstreusel	Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter*, Rohrzucker*, Vanillezucker*
Dinkelmürbteig	Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizen) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft*, Meersalz
Hefeteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Butter*, Eier*, Rohrzucker*, Topfen* mager, Hefe* und Meersalz
Weizenmürbteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft* und Meersalz
Apfelfüllung	Frische Äpfel*, Rohrzucker*, Sultaninen*, Vanillepuddingpulver* (Maisstärke*, Bourbon Vanille*) und Zimt*
Aprikosenfüllung	Aprikosen* im eigenen Saft, Trinkwasser, Apfelsaft*, Zitronensaft*, Rohrzucker* und Weizenstärke*
Kirschfüllung	Sauerkirschen*, Rohrzucker*, Weizenstärke*
Mohnfüllung	Milch*, gequetschter Mohn*, Rohrzucker*, Vanillepuddingpulver*, Mandeln* und Semmelbrösel*
Nussfüllung	Haselnüsse*, Honig*, Semmelbrösel*, Milch*, Trinkwasser, Eier*, Kakao* und Rum*
Quarkfüllung	Handgeschöpfter Topfen* mind. 20 % Fett i. Tr., Rohrzucker*, Eier*, Butter*, Vanillepuddingpulver* (Maisstärke*, Bourbon Vanille*), Zitronensaft* und Meersalz