

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Brot

Baguette, französisch

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

Baguette mit Sauerteig

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

Buttertoast

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

Ciabatta

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

Dinkelbrot

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: Dinkel* (Gattung des Weizens) dazu Dinkel-Natursauerteig*, Quellstück aus Dinkelflocken*, Trinkwasser und Steinsalz
Gewicht 750 g

Dinkelbrot hell

Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig*, Steinsalz und Hefe*
Gewicht 500 g

Dinkel-Kamut-Brot

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

Emmerbrot

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

Emmer72

Trinkwasser, 55 % Emmer-Vollkornmehl* (Gattung des Weizens), 45 % Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des

Weizens), Steinsalz, Hefe*

Essenerbrot

Natursauerteig aus dem vollen Korn gemahlen: 33 % gekeimter Dinkel* (Gattung des Weizens), 20 % gekeimter Roggen*, 32 % Weizen*, 15 % Kamut* (Gattung des Weizens) dazu Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser, Leinsaat*, Sesam*, Steinsalz und Kümmel*
Gewicht 500 g

Focaccia

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

Haferbrot

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

Hofbrot

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

Holzofenbrot

Natursauerteig aus dem frisch gemahlene vollen Korn: 57 % Weizen*, 43 % Roggen* dazu Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser, Restbrot*, Steinsalz 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*, Quellstück aus Dinkelflocken* (Gattung des Weizens), Trinkwasser, Restbrot*, Sonnenblumenkerne* und Steinsalz
Gewicht 1,5 kg

Krustenbrot

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

Landbrot, französisch

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

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Landbrot, französisch mit Walnüssen

50 % Roggenmehl* Typ 997, 50 % Weizenmehl* Typ 550 dazu heller Roggen-Natursauerteig*, Walnussbruch*, Trinkwasser, Restbrot*, Hefe* und Steinsalz

Parisiene

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

Roggenbrot

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

Rustikus

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

Saatenbrot

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

Schwarzbrot

Natursauerteig aus dem frisch gemahlten vollen Korn: Roggen* dazu Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser, reines Roggen-Restbrot, Zuckerrübensirup* und Steinsalz
Gewicht 500 g

Schweinenbrot

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

Sechs-Korn-Brot

Natursauerteig aus dem frisch gemahlten vollen Korn: 60 % Weizen*, 40 % Roggen* dazu Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser, Dinkel-* (Gattung des Weizens), Hafer-*, Gerstenflocken*, Hirse*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Restbrot* und Steinsalz
Gewicht 750 g

Sonnenblumenbrot

Natursauerteig aus dem frisch gemahlten vollen Korn: 67 % Dinkel* (Gattung des Weizens), 33 % Roggen* dazu

Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser, Restbrot*, Sonnenblumenkerne* und Steinsalz
Gewicht 1 kg

Sonnenhausener Laib

Natursauerteig aus dem frisch gemahlten vollen Korn: Roggen* dazu Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser, reines Roggen-Restbrot und Steinsalz
Gewicht 2 kg

Toskaner

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

Walnussbrot

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

Semmeln

Bauernsemmel

Weizenmehl* Typ 550 dazu Trinkwasser, Hefe* und Steinsalz

Brezn/Breznstange/Laugenknoten/Laugen-Baguette/Wiesnbrezn

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

Brotzeitkranz

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

Burgersemmel TK

Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Trinkwasser, Eier*, Herrmannsdorfer Schweineschmalz*, Hefe*, Rohrzucker*, Bio-Backmittel* und Steinsalz

Ciabattasemmel

Weizenmehl* Typ 550 dazu Trinkwasser, kaltgepresstes Olivenöl*, Steinsalz und Hefe*

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Dinkelbrezn

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:

Dinkel* (Gattung des Weizens) dazu Trinkwasser, Hefe*, Steinsalz, Bio-Backmittel*, Butter*, in Breznlauge getaucht und mit Sesam* bestreut.

Dinkelseele

Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig*, Steinsalz, Hefe* bestreut mit Breznalz und Kümmel*
Gewicht ca. 250 g

Dinkelsemmel Vollkorn

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:

Dinkel* (Gattung des Weizens) dazu Trinkwasser, Hefe*, Steinsalz, Bio-Backmittel* und Butter*

Dinkelsemmel hell

Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens), Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig*, Steinsalz und Hefe*

Dinkel-Kastanie

Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens), Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig*, Steinsalz, Hefe*, in Breznlauge getaucht und mit grobem Breznalz bestreut.

Doppelsemmel

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

Käsebrezn

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

Käsestange

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:

Weizen* dazu Milch*, Butter*, Trinkwasser, Honig*, Hefe*, Eier*, Steinsalz und Bio-Backmittel*, mit Käse* bestreut

Knödelbrot

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

Krusti

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:

Weizen* dazu Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser, Quellstück aus Roggenflocken*, Hefe* und Steinsalz

Körnersemmel

Weizenmehl* Typ 550 dazu Trinkwasser, Butter*,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Steinsalz, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Hefe* und Bio-Backmittel*

Kürbiskernsemmel

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:

Weizen* dazu Trinkwasser, Roggen-Natursauerteig*, Kürbiskerne*, Hefe* und Steinsalz

Mohnsemmel

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

Mohnzöpferl

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

Petit Pain

Weizenmehl* Typ 550 dazu Trinkwasser, Hefe* und Steinsalz

Petit Pain (halbgebacken)

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

Schrippe

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

Semmel hell

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

Semmelbrösel

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

Semmelkranz hell

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

Toscanino

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

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Vollkornsemmel

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:

Weizen* dazu Trinkwasser, Roggen-Natursauerteig*, Hefe* und Steinsalz

Vollkorn-Stangerl

aus dem frisch gemahlene vollen Korn:

Weizen* dazu Roggen-Natursauerteig*, Trinkwasser*, Quellstück* aus Roggenflocken*, Hefe*, Steinsalz, Saatenmischung (Leinsaat*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*) und Mohn*

Walnusssemmel hell

Weizenmehl* Typ 550 dazu Trinkwasser, Walnüsse*, Hefe* und Steinsalz

Wochenendbrezn

85 % Weizenmehl* Typ 550, 15 % Roggenmehl* Typ 997 dazu Trinkwasser, Herrmannsdorfer Schweineschmalz*, Hefe*, Steinsalz, Bio-Backmittel*, in Breznlaug getaucht und in Mohn* gewälzt

Zwiebelstangerl

Weizenmehl* Typ 550, Trinkwasser, Hefe*, Steinsalz*, Röstzwiebel* (Zwiebel*, Palmfett*, Weizenmehl*, Salz)

Feingebäck

Apfelbrot

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

Apfelkrapfen

Krapfenteig aus Weizenmehl* Typ 550, Milch*, Eier*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Bio-Backmittel*, Steinsalz dazu Äpfel*, in Butterreinfett* gebacken und getaucht in Rohrzucker*

Auszogene

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

Butter-Croissant

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

Butterzopf

Hefeteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Butter*, Eier*, Rohrzucker*, Topfen*, Hefe*, Zitronensaft*, Zitronenschale* und Steinsalz, mit Aprikosenkonfitüre*

und Trinkwasser bestrichen

Butter-Osterfladen

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

Dinkel-Osterfladen hell

Hefeteig aus Dinkelmehl* Typ 630 dazu Früchtemischung* (Sultaninen*, Mandeln*, Trinkwasser, Rum*), Milch*, Kamutvollkornmehl*, Butter*, Eier*, Rohrzucker*, Topfen*, Hefe* und Steinsalz* Glasur*: Aprikosenkonfitüre*, Fondant* und Trinkwasser

Erdbeer-Rhabarber-Törtchen

Blätterteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Butter*, Trinkwasser und Steinsalz, Milch*, Erdbeeren*, Rhabarber*, Vanillepuddingpulver*, Rohrzucker*, Steinsalz

Kirschtasche mit Blätterteig

Blätterteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Butter*, Trinkwasser und Steinsalz
Füllung: Sauerkirschen*, Rohrzucker*, Weizenstärke*
Glasur: Aprikosenkonfitüre*, Fondant* und Trinkwasser

Krapfen

Krapfenteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Eier*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Bio-Backmittel* und Steinsalz, in Butterreinfett* gebacken.
Füllung: Aprikosenkonfitüre* und gepudert mit Dekorpudder*

Krapfen Erdbeerlimes

Krapfenteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Eier*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Bio-Backmittel* und Steinsalz und in Butterreinfett* gebacken.
Füllung: Erdbeer-Konfitüre* (Rohrzucker*, Erdbeeren*, Säuerungsmittel: Zitronensaft*; Geliermittel: Pektin*), Wodka*, Zitronensaft* und Rum*
Glasur: Fondant*, Zitronensaft*

Krapfen Nougat

Krapfenteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Eier*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Bio-Backmittel* und Steinsalz und in Butterreinfett* gebacken.
Füllung: Nuss-Nougatcreme*
Glasur: Dunkle Schokoladenkuvertüre*

Krapfen Pflaume

Krapfenteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Eier*,

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Bio-Backmittel* und Steinsalz* und in Butterreinfett gebacken
Füllung: Pflaumenmus* (Pflaumen*, Rohrzucker*, Zimt*, Anis*, Sternanis*, Nelken*)
Glasur: Zimt*, Rohrzucker*

Mohn-Marzipanschnecke

Plunderteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Eier*, Bio-Backmittel* und Steinsalz*, Mohnfüllung*, Honig-Marzipan*, Dekor: Aprikosenkonfitüre*, Trinkwasser

Nikolaus-Hefegebäck

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

Nusscroissant

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

Nusszopf

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

Osternest mit Ei

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

Quarktasche

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

Panettone

Hefeteig aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Fruchtemischung (Sultaninen*, Zitronat*, Orangat*, Mandeln*, Trinkwasser, Rum*), Milch*, Butter*, Eier*, Rohrzucker*, Topfen*,

Hefe*, Zitronensaft*, Zitronenschale* und Steinsalz
Belag: Aprikosenkonfitüre*, Trinkwasser und Mandeln*

Rosinenschnecke

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

Rosinensemmel

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

Rosinenzopf

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

Schoko-Croissant

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

Topfenleck

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

Dauergebäck

Elisenlebkuchen

Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) 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, gemahlene Mandeln*, Vanillezucker*, Eigelb* und Johannisbeerkonfitüre*

Flammendes Herz

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

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Schokoladenkuvertüre* getaucht

Florentiner

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

Hafertaler

Haferflocken*, Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens), dunkle Schokoladenkuvertüre*, Vanillezucker*, Reinweinstein-Backpulver*

Linzer Ecke

Teig aus Rohrzucker*, Butter*, gem. Haselnüssen*, Dinkel-Vollkornmehl* (Gattung des Weizens), Dinkelmehl* Typ 630, Vanillezucker*, Ei*, Lebkuchengewürz*, Reinweinstein-Backpulver*, Steinsalz, 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 Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft* und Steinsalz
Belag: Honig*, Butter*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Leinsaat* und getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre*

Nougatstange

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

Osterhase aus Mürbteig

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

Pudding Breze

Plunderteig aus Weizenmehl*, Milch*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Eier*, Steinsalz, Vanillepudding* (Maisstärke*, Meersalz, Bourbon-Vanilleextrakt*, Milch*, Rohrzucker*), Bio-Backmittel*, Butterstreusel*

Sand-Spritzgebäck

Spritzgebäck aus Weizenmehl* Typ 550 dazu Butter*, Honig-Marzipan*, Puderzucker* und Eiweiß*, Dekoration: dunkle Schokoladenkuvertüre*

Schwarz-Weiß-Gebäck

Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens), Butter*, Puderzucker*, Eigelb*, Haselnüsse*, Kakaopulver stark entölt*, Vanillezucker*, Rum*

Schweinchentaler

Dinkel-Mürbteig aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft* und Steinsalz, bestrichen mit Johannisbeerkonfitüre* und gepudert mit Dekorpuder*

Sterntaler

Dinkel-Mürbteig aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft* und Steinsalz, gefüllt mit Johannisbeer-Konfitüre* und gepudert mit Dekorpuder*

Streuselschnecke

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

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Vanillekipferl

Mürbteig aus Weizenmehl* Typ 550, gemahlene Mandeln*, Eigelb* und Vanillezucker*

Kuchen

Apfelkuchen gedeckt

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

Apfel-Marzipankuchen

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

Apfel-Rahmkuchen

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

Apfelstrudel

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

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

Hefe-Mürbteig aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Milch*, Rohrzucker*, Eier*, Topfen*, Hefe*, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver* und Zitronensaft* dazu Aprikosen*, Birnen* oder Sauerkirschen* im eigenen Saft oder frische Zwetschgen* dazu Butterstreusel*

Aprikosen-Mohnkuchen mit Streuseln

Mürbteigboden aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Kakao*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft* und Steinsalz dazu Aprikosenfüllung*, Mohnfüllung* und Butterstreusel*

Birnenstreusel mit Walnüssen

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

Buttermilch-Kokoskuchen

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

Eierlikörkuchen

Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens), Eier*, Puderzucker*, Eierlikör* (Eigelb*, Sahne*, Alkohol*, Zucker*, Vanille*), Sonnenblumenöl*, Vanillezucker*, Reinweinstein-Backpulver*

Früchtetarte

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

Gewürzschmitte

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

Haselnusskuchen

Rührteig aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens), Butter*, gemahlene Haselnüsse*, Rohrohrzucker*, Eier*, Milch*, Vanillezucker*, Reinweinstein-Backpulver* und Steinsalz
Dekoration: dunkle Schokoladenkuvertüre*

Johannisbeer-Baiserkuchen

Dinkel-Mürbteigboden* aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft*, Steinsalz, dazu

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Johannisbeeren*, Baiser aus Eiweiß*, Rohrzucker*, Mandeln* und Weizenstärke* sowie Glasur aus Aprikosenkonfitüre* und Trinkwasser

Johannisbeerkuchen mit Baiser

Rührteig aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens), 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 Weizens) dazu Butter*, Eier*, Rohrzucker*, Honig-Marzipan*, Weizenstärke*, gehobelte Mandeln*, Reinweinstein-Backpulver*, Steinsalz und Zitrone*

Käsekuchen

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

Käse-Kirschkuchen

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

Käse-Mandarinenkuchen

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

Käse-Mohnkuchen

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

Käse-Nusskuchen

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

Kirsch-Mohnkuchen mit Streuseln

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

Linzer Schnitte

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

Marmorkuchen

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

Mandelstich

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

Muttertagsherzen

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

Omas Schmalzkuchen

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

Osterlamm

Rührteig aus 50 % Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) und 50 % Weizenstärke* dazu Eier*, Butter*, Rohrzucker*, Reinweinstein-Backpulver*, Vanillezucker*, Rum*, Zitronensaft* und Steinsalz gepudert mit Dekorpudder*

Rhabarber-Baiserkuchen

Dinkel-Mürbteigboden* aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft*, Steinsalz, dazu Rhabarber, Baiser aus Eiweiß*, Rohrzucker*, Mandeln* und Weizenstärke* sowie Glasur aus Aprikosenkonfitüre* und Trinkwasser

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Rüblikuchen

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

Russischer Zupfkuchen

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

Sandkuchen

Rührteig aus 50 % Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) und 50 % Weizenstärke* dazu Eier*, Butter*, Rohrzucker*, Reinweinstein-Backpulver*, Vanillezucker*, Rum*, Zitronensaft* und Steinsalz
gepudert mit Dekorpudder*

Schmand-Mandarinenkuchen

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

Schokotarte

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

Schwedischer Apfelkuchen

Mürbteigboden aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft* und Steinsalz 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 Weizens) dazu Eier* Rohrzucker*, Butter*, gemahlene Haselnusskerne*, Weizenstärke* und Reinweinstein-Backpulver* dazu Kirschen* im eigenen Saft, Belag: Aprikosenkonfitüre* und gehobelte Mandeln*

Zitronenkuchen

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

Zwetschgendatschi

Hefe-Mürbteig aus Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Milch*, Topfen*, Hefe*, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver* und Zitronensaft*, dazu Semmelbrösel und frische Zwetschgen*

Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

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	Löfflmühle 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, Ökoring
Naturreines Steinsalz	Bickelbacher
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*

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

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
Puderzucker	gemahlener Rohrzucker*
Vanillepuddingpulver	Byodo: Maisstärke*, Meersalz, Bourbon-Vanilleextrakt*
Vanillezucker	Sonnentor: Rübenzucker*, Vanilleschoten*
Zitronat	Maisstärkesirup*, Zitronenschale*
Zimt	Sonnentor: Madagaskar

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Eigene Grundteige und Füllungen

Dinkel-Natursauerteig	Dinkel-Vollkornmehl* (Gattung des Weizens) 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*, Steinsalz, Milch*, Hefe* und Bio-Backmittel*
Blätterteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Butter*, Trinkwasser und Steinsalz
Butterstreusel	Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Vanillezucker*
Dinkelmürbteig	Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft*, Steinsalz
Hefeteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Butter*, Eier*, Rohrzucker*, Topfen* mager, Hefe*, Zitronensaft*, Zitronenschale* und Steinsalz
Weizenmürbteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Reinweinstein-Backpulver*, Zitronensaft* und Steinsalz
Apfelfüllung	FrISCHE Äpfel*, Rohrzucker*, Sultaninen*, Vanillepuddingpulver* 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*, Zitronensaft* und Steinsalz

Zutatenliste Brot und Backwaren

Wir deklarieren alle – wirklich alle – Zutaten

Die Bestandteile unserer Grundteige und fertigen Zutaten finden Sie auf den Seiten 10-13

Hefe-Mürbteig	Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Butter*, Rohrzucker*, Eier*, Milch*, Topfen*, Hefe*, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver* und Zitronensaft*
Plunderteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Eier*, Bio-Backmittel* und Steinsalz*
Vollkorn-Plunderteig	aus dem frisch gemahlene vollen Korn: Plunderteig aus Weizen* dazu Milch*, Butter*, Honig*, Hefe*, Eier*, Bio-Backmittel*, Steinsalz
Krapfenteig	Weizenmehl* Typ 550 dazu Milch*, Eier*, Butter*, Rohrzucker*, Hefe*, Bio-Backmittel*, Steinsalz
Dinkelhefeteig	Dinkelmehl* Typ 630 (Gattung des Weizens) dazu Milch*, Butter*, Eier*, Rohrzucker*, Topfen* mager, Hefe* und Steinsalz