# Produktpass

## Rhöner lang mit Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 102 | **Versandeinheit:** | 1 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 2000g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein langes Roggenmischbrot mit Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot

**Getreidemischung:** 80% Roggen, 20% Weizen

**Zutaten:** Roggenmehl, Wasser, Roggensauerteig, Weizenmehl, Kümmel, Jodsalz, Backhefe

**Verkaufsargumente:** Ein Rhöner Orginal nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig erhält das Brot einen herzhaften Geschmack

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 883 kJ |
| | 209 kcal |
| Fett: | 1g |
| davon ges Fettsäuren | |
| Kohlenhydrate: | 44g |
| davon Zucker: | |
| Eiweiß: | 6g |
| Salz: | |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 12.02.2007 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## der Rhöner

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 107 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 1000g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein langes Roggenmischbrot

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot

**Getreidemischung:** 80% Roggen 20% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker.

**Verkaufsargumente:** Ein Rhöner Orginal nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig erhält das Brot einen herzhaften Geschmack

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 987 kJ |
| | 233 kcal |
| Fett: | 1,2 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 44,5 g |
| davon Zucker: | 1,70 g |
| Eiweiß: | 7,4 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,2 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

# Produktpass

## der Rhöner mit Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 108 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 1000g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein langes Roggenmischbrot mit Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot mit Kümmel

**Getreidemischung:** 80% Roggen 20% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker.

**Verkaufsargumente:** Ein Rhöner Orginal nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig erhält das Brot einen herzhaften Geschmack

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 996 kJ |
| | 236 kcal |
| Fett: | 1,3 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 44,6 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Eiweiß: | 7,6 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,2 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## der Wilhelm ohne Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 109 | **Versandeinheit:** | 3 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 1000g |

**Orga-Anweisung:** Brot bitte nicht schneiden , da durch den hohen Roggenanteil die Scheiben wieder zusammen kleben können.

**Besonderheiten / Beschreibung:** Roggenbrot ohne Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenbrot ohne Kümmel

**Getreidemischung:** 95% Roggen 5% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen ), Wasser, Sauerteig ( Roggen, Wasser, Anstellgut ) , Jodsalz, Weizenkleber, Hefe, Essig, Säurungsmittel Milchsäure, Malzextrakt ( Gestenmalz, Wasser ), pflanzliches Öl,.

**Verkaufsargumente:** nach OPA Wilhelm's alter Rezeptur auf Stein gebacken, dieses traditionelle Brot wird geprägt von einer kräftigen Kruste, lassen Sie sich durch den Geschmack und das Aussehen in die gute, alte Zeit zurückversetzen

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 966 kJ |
| | 228 kcal |
| Fett: | 1,2 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 43,2 g |
| davon Zucker: | 1,7 g |
| Eiweiß: | 7,3 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,6 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## der Wilhelm mit Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 110 | **Versandeinheit:** | 3 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 1000g |

**Orga-Anweisung:** Brot bitte nicht schneiden , da durch den hohen Roggenanteil die Scheiben wieder zusammen kleben können.

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein Roggenbrot mit Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenbrot mit Kümmel

**Getreidemischung:** 95% Roggen 5% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen ), Wasser, Sauerteig ( Roggen, Wasser, Anstellgut ) , Jodsalz, Weizenkleber, Hefe, Essig, Säurungsmittel Milchsäure, Malzextrakt ( Gestenmalz, Wasser ), pflanzliches Öl, Kümmel.

**Verkaufsargumente:** nach OPA Wilhelm's alter Rezeptur auf Stein gebacken, dieses traditionelle Brot wird geprägt von einer kräftigen Kruste., Lassen Sie sich durch den Geschmack und das Aussehen in die gute, alte Zeit zurückversetzen.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 985 kJ |
| | 233 kcal |
| Fett: | 1,5 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 43,4 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Eiweiß: | 7,6 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,7 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

**das Nur**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 111 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 750g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein langes Weizenmischbrot

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenmischbrot

**Getreidemischung:** 55% Weizen, 45% Roggen

**Zutaten:** Mehl ( Weizen, Roggen ) , Wasser, Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut ), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator 471, Traubenzucker.

**Verkaufsargumente:** Ein Weizenmischbrot nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig erhält das Brot einen herzhaften Geschmack

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1009 kJ |
| | 238 kcal |
| Fett: | 1,1 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 46,9 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Eiweiß: | 7,5 g |
| Salz: | 0,7 g |
| Ballaststoffe: | 5,5 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Rusti 500g ohne Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 112 | **Versandeinheit:** | 6 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 500g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein Roggenmischbrot ohne Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot ohne Kümmel

**Getreidemischung:** 80% Roggen 20% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker.

**Verkaufsargumente:** Ein Rhöner Orginal nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig erhält das Brot einen herzhaften Geschmack

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 992 kJ |
| | 235 kcal |
| Fett: | 1,2 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 45,0 g |
| davon Zucker: | 1,7 g |
| Eiweiß: | 7,4 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,3 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Rusti 500g mit Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 113 | **Versandeinheit:** | 6 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 500g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein Roggenmischbrot mit Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot mit Kümmel

**Getreidemischung:** 80% Roggen 20% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker, Kümmel.

**Verkaufsargumente:** Ein Rhöner Orginal nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig erhält das Brot einen herzhaften Geschmack

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 999 kJ |
| | 236 kcal |
| Fett: | 1,3 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 45,0 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Eiweiß: | 7,5 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,3 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

# Produktpass

## das Handwerker

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 120 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 750g |

**Orga-Anweisung:** Es wird nicht empfohlen das Brot zu schneiden.

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein handwerkliches rundes Brot.

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot

**Getreidemischung:** 70% Roggen 30% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker.

**Verkaufsargumente:** Ein Orginalrezept nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig nach alter Führungsart erhält das Brot einen herzhaften Geschmack.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 972 kJ |
| | 230 kcal |
| Fett: | 1,1 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 44,5 g |
| davon Zucker: | 1,7 g |
| Eiweiß: | 7,1 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 6,7 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

# Produktpass

## das Handwerker mit Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 121 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 750g |

**Orga-Anweisung:** Es wird nicht empfohlen das Brot zu schneiden.

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein handwerkliches, rundes Brot mit Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot mit Kümmel

**Getreidemischung:** 70% Roggen 30% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker, Kümmel.

**Verkaufsargumente:** Ein Orginalrezept nach Bauernart auf Stein gebacken. Durch den aromatischen Sauerteig nach alter Führungsart erhält das Brot einen herzhaften Geschmack.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 975 kJ |
| | 230 kcal |
| Fett: | 1,3 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 44,2 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Eiweiß: | 7,2 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 6,7 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

# Produktpass

## Roggen-Dinkel-Korn 750g

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 125 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 750g |
| **Orga-Anweisung:** | Bitte im Brotregal wie vorgegeben präsentieren. | | |
| **Besonderheiten / Beschreibung:** | | | |
| **Verkehrsbezeichnung:** | Roggen-Dinkel-Brot mit Ölsamen | | |
| **Getreidemischung:** | 65% Roggen, 35% Dinkel | | |
| **Zutaten:** | Mehl (Roggen, Dinkel), Wasser, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornschrot, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam, Malzmehl (Dinkel, Roggen), jodiertes Salz , Hefe, Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenkleber, Süßmolkenpulver, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizenspeisekleie, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenkonzentrat. | | |
| **Verkaufsargumente:** | Das Brot zeichnet sich durch eine saftige Krume aus, hält lange frisch, und ist u.a. wg. der gleichmäßigen Form als Schulbrot bestens geeignet.<br>Mit 450-480g Gewicht eignet sich unser Kornlaib perfekt für einen Zusatzverkauf. | | |
| **Nährwertangaben:** | je 100 g: | | |
| | Brennwert: | 1180 kJ<br>282 kcal | |
| | Fett: | 10,3 g | |
| | davon ges Fettsäuren | 1,7 g | |
| | Kohlenhydrate: | 33,4 g | |
| | davon Zucker: | 2,4 g | |
| | Eiweiß: | 10,0 g | |
| | Salz: | 0,5 g | |
| | Ballaststoffe: | 7,8 g | |
| **Allergene:** | *Glutenhaltiges Getreide* | | |

Stand: 16.01.2014 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## der Dinkler

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 139 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 500g |

**Orga-Anweisung:** Brot bitte nicht schneiden, da durch den hohen Körneranteil die Brotscheiben wieder zusammenkleben können.

**Besonderheiten / Beschreibung:** Dinkelvollkornbrot

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkerne

**Getreidemischung:** 100% Dinkel

**Zutaten:** Dinkelvollkornschrot, Wasser, Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig, Kartoffelpüreeflocken, Gerstenmalzschrot, Zucker, Traubenzucker, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Traubenkonzentrat, Malzextrakt, Säureregulator.

**Verkaufsargumente:** Das Urweizenbrot mit dem Kraftwerk der Natur. Neben einem hohen Anteil an Kohlenhydraten, Ballaststoffen u. Eiweiß hat das Brot viele Nährstoffe zu bieten. Der reine Dinkelanteil verleiht dem Brot eine sehr lange Verzehrsfrische.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1204 kJ |
| | 287 kcal |
| Fett: | 9,9 g |
| davon ges Fettsäuren | 1,1 g |
| Kohlenhydrate: | 35,7 g |
| davon Zucker: | 5,4 g |
| Eiweiß: | 9,9 g |
| Salz: | 0,5 g |
| Ballaststoffe: | 6,9 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Kartoffelkruste

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 141 | **Versandeinheit:** | 6 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 500g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken

**Getreidemischung:** 70% Weizen, 30% Roggen

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Kartoffelpüreeflocken, Roggenschrot, Gerstenmalzschrot, Zucker, Traubenzucker, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Traubenkonzentrat, Malzextrakt, Säureregulator.

**Verkaufsargumente:** Durch den Zusatz von Kartoffelflocken erhalten wir eine besonders gute Frischhaltung

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 880 kJ |
| | 210 kcal |
| Fett: | 1,5g |
| davon ges Fettsäuren | |
| Kohlenhydrate: | 43g |
| davon Zucker: | |
| Eiweiß: | 5g |
| Salz: | |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 14.09.2012 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## das Kernige

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 142 | **Versandeinheit:** | 8 |
| **Frischeverkauf:** | 20 | **Gewicht:** | 500g |
| **Orga-Anweisung:** | Nicht warm lagern | | |
| **Besonderheiten / Beschreibung:** | Mehrkornbrot mit hohen Roggenschrotanteil, Weizenvollkorn, Reis und Hirse | | |
| **Verkehrsbezeichnung:** | Mehrkornbrot mit Saaten | | |
| **Getreidemischung:** | 50% Roggen 50% Weizen | | |
| **Zutaten:** | Roggenvollkornschrot, Weizenvollkornmehl, Reis, Hirseflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaschalen, Zucker, Malzschrot, Roggensauerteig, Malzextrakt, Jodsalz, Backhefe. | | |
| **Verkaufsargumente:** | Das Brot mit dem besonders abgerundeten Malzgeschmack, leicht und bekömmlich. Dieses verbraucherfreundliche Brot wird für Sie in unserer Backstube vorgeschnitten und verpackt. | | |

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 989 kJ |
| | 235 kcal |
| Fett: | 4,3 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate: | 38,3 g |
| davon Zucker: | 2,9 g |
| Eiweiß: | 7,3 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 6,3 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## DiKaMalz

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 143 | **Versandeinheit:** | 6 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 500g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Dinkelbrot mit Karotten

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelbrot mit frischen Karotten

**Getreidemischung:** 100% Dinkelmehl

**Zutaten:** Dinkelmehl, Wasser, Karotten , Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Wasser, Anstellgut), Dinkelmalzschrot , Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Sesam, Lupinenschrot, Hefe, Jodsalz, Zucker, Traubenzucker, Traubenkonzentrat, Säureregulator Natriumdiacetat.

**Verkaufsargumente:** Eine gelungene Kombination von frischen geraspelten Karotten und Dinkelmehl, Dinkelschrot mit Malzgeschmack.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1091 kJ |
| | 259 kcal |
| Fett: | 4,9 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate: | 39,9 g |
| davon Zucker: | 4,1 g |
| Eiweiß: | 10,3 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 6,3 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Fitnessbrot

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 145 | **Versandeinheit:** | 6 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 500g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Weizenmischbrot mit Saaten

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenmischbrot mit Saaten

**Getreidemischung:** 75% Weizen 25% Roggen

**Zutaten:** Mehl (Weizen, Roggen), Wasser, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Roggenbackschrot, Leinsamen, Roggenmalzmehl, Jodsalz, Hefe, Sojaschrot, Weizenkleber, Malzextrakt (Gerstenmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, Sesam, Weizenröstmalzmehl, Essig, Säuerungsmittel Milchsäure.

**Verkaufsargumente:** Kerniger Geschmack mit malzigem Aroma. Dieses leicht bekömmliche Brot fördert Ihr Wohlbefinden.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1200 kJ |
| | 285 kcal |
| Fett: | 7,4 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,9 g |
| Kohlenhydrate: | 41,2 g |
| davon Zucker: | 2,2 g |
| Eiweiß: | 9,8 g |
| Salz: | 0,5 g |
| Ballaststoffe: | 7,5 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

# Produktpass

## Rusti XL Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 146 | **Versandeinheit:** | 3 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 1000g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein Roggenmischbrot mit Kümmel

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot mit Kümmel

**Getreidemischung:** 80% Roggen 20% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker, Kümmel.

**Verkaufsargumente:** Ein rustikales, auf Stein gebackenes Brot mit herzhaftem Geschmack und knackiger Kruste.
Durch den hohen Anteil an Roggensauerteig erhalten wir ein ausgesprochen saftiges Brot

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 986 kJ |
| | 233 kcal |
| Fett: | 1,3 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 44,4 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Eiweiß: | 7,4 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,2 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Rusti XL ohne Kümmel

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 147 | **Versandeinheit:** | 3 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 1000g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Ein Roggenmischbrot

**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot ohne Kümmel

**Getreidemischung:** 80% Roggen 20% Weizen

**Zutaten:** Mehl ( Roggen, Weizen), Sauerteig ( Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Jodsalz, Hefe, Weizenkleber, Emulgator E 471, Traubenzucker.

**Verkaufsargumente:** Ein rustikales, auf Stein gebackenes Brot mit herzhaftem Geschmack und knackiger Kruste.
Durch den hohen Anteil an Roggensauerteig erhalten wir ein ausgesprochen saftiges Brot

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 979 kJ |
| | 232 kcal |
| Fett: | 1,2 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 44,4 g |
| davon Zucker: | 1,7 g |
| Eiweiß: | 7,3 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 7,2 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Butterkastenweißbrot

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 151 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 400g |
| **Besonderheiten / Beschreibung:** | Weißbrot mit Butter | | |
| **Verkehrsbezeichnung:** | Butterkastenweißbrot | | |
| **Getreidemischung:** | 100% Weizen | | |
| **Zutaten:** | Weizenmehl, Wasser, Butter, Backhefe, Jodsalz, Weizenquellmehl, getrockneter Weizennatursauerteig (Weizenmehl, Anstellgut), Zucker, Süßmolkenpulver, Säureregulator E 263, Weizenkleber, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme. | | |
| **Verkaufsargumente:** | Ein butterzartes Kastenweißbrot, besonders bekömmlich und zart im Geschmack. | | |
| **Nährwertangaben:** | je 100 g: | | |
| | Brennwert: | 1050 kJ<br>249 kcal | |
| | Fett: | 1g | |
| | davon ges Fettsäuren | | |
| | Kohlenhydrate: | 48g | |
| | davon Zucker: | | |
| | Eiweiß: | 7g | |
| | Salz: | | |
| **Allergene:** | *Glutenhaltiges Getreide* | | |

Stand: 16.02.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Italienisches Landbrot

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 164 | **Versandeinheit:** | 1 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 3000g |

**Besonderheiten / Beschreibung:** Weizenbrot mit Olivenöl

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot

**Getreidemischung:** 100 % Weizen

**Zutaten:** Weizenmehl, Weizengrieß, Wasser, Weizenmalzmehl, Olivenöl, Jodsalz, Backhefe, Zucker, Sojalezithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

**Verkaufsargumente:**

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1063 kJ<br>252 kcal |
| Fett: | 2g |
| davon ges Fettsäuren | |
| Kohlenhydrate: | 51g |
| davon Zucker: | |
| Eiweiß: | 8g |
| Salz: | |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 16.02.2007 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

**das Bio**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 183 | **Versandeinheit:** | 3 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 750 |

**Besonderheiten / Beschreibung:**

**Verkehrsbezeichnung:** Bio-Roggenbrot

**Getreidemischung:** 95% Roggen 5% Weizen

**Zutaten:** Roggenmehl*, 3-Stufen-Roggensauerteig*, Roggenvollkornsauerteig*, Wasser, Weizenmehl*; Steinsalz, Kartoffelstärke*, Kümmel* gemahlen

*aus kontrolliert ökologischen Anbau

**Verkaufsargumente:**

davon ges Fettsäuren

davon Zucker:

Salz:

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Bio - Rogger

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 184 | **Versandeinheit:** | 4 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 1000 |

**Besonderheiten / Beschreibung:**

**Verkehrsbezeichnung:** Bio-Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkerne

**Getreidemischung:** 100 % Roggen

**Zutaten:** Roggenvollkornsauerteig*, Wasser, Roggenvollkornmehl*, Roggenvollkornschrot*, Sonnenblumenkerne*(8%), Roggenflocken*, Steinsalz

* aus kontrolliert ökoligischen Anbau

**Verkaufsargumente:**

davon ges Fettsäuren

davon Zucker:

Salz:

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Baguette halbgebacken

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 709 | **Versandeinheit:** | 15 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | ca. 440g |

**Orga-Anweisung:** HB- Artikel - Tagesbedarf im Plastikbeutel lagern ! Sonst bitte sofort bei - 18C° lagern.
Fertigbacken auf dem Papperzprogramm. Maximale Blechbelegung 3 Stück.

**Besonderheiten / Beschreibung:** Halbgebackenes Weizenbrot

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot

**Getreidemischung:** 100% Weizen

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig(Weizenmehl, Anstellgut), Roggenmehl, Jodsalz, Backhefe, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Weizenquellmehl, Emulgator E 471, Säureregulator Caliumcarbonat, Traubenzucker, pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

**Verkaufsargumente:**

davon ges Fettsäuren

davon Zucker:

Salz:

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

# Produktpass

## der Franzose halbgebacken

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 710 | **Versandeinheit:** | 6 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | ca. 400g |

**Orga-Anweisung:** HB- Artikel - Tagesbedarf im Plastikbeutel lagern ! Sonst bitte sofort bei - 18C° lagern.
Fertigbacken auf papperz-Backprogramm (18 min)

**Besonderheiten / Beschreibung:** Halbgebackenes Weizenbrot

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot

**Getreidemischung:** 100% Weizen

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig(Weizenmehl, Anstellgut), Roggenmehl, Jodsalz, Backhefe, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Weizenquellmehl, Emulgator E 471, Säureregulator Caliumcarbonat, Traubenzucker, pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

**Verkaufsargumente:** papperts Baguette nach französischer Art

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1142 kJ |
| | 269 kcal |
| Fett: | 1,0 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate: | 55,0 g |
| davon Zucker: | 2,5 g |
| Eiweiß: | 8,5 g |
| Salz: | 0,7 g |
| Ballaststoffe: | 3,1 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 09.12.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## Montepane Classico

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 718 | **Versandeinheit:** | 5 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | ca. 400g |

**Orga-Anweisung:** HB- Artikel - Tagesbedarf im Plastikbeutel lagern ! Sonst bitte sofort bei - 18C° lagern.
Fertigbacken laut Backanleitung.

**Besonderheiten / Beschreibung:** Weizengebäck

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot

**Getreidemischung:** 100% Weizen

**Zutaten:** Weizenmehl, Weizenmehl, Wasser, Jodsalz, Backhefe, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

**Verkaufsargumente:** Hochwertige Zutaten und eine außergewöhnliche lange Teigruhe bilden ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1045 kJ |
| | 247 kcal |
| Fett: | 2,3 g |
| davon ges Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 46,5 g |
| davon Zucker: | 1,7 g |
| Eiweiß: | 8,9 g |
| Salz: | 0,7 g |
| Ballaststoffe: | 2,4 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

# Produktpass

## der Grieche

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 722 | **Versandeinheit:** | 7 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | 370g-420g |

**Orga-Anweisung:** HB- Artikel - Tagesbedarf im Plastikbeutel lagern ! Sonst bitte sofort bei - 18C° lagern.
Fertigbacken auf papperz-Backprogramm (18 min)

**Besonderheiten / Beschreibung:** Weizengebäck mit Balkan-Käse, Paprika und Pepperoni

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot mit Balkankäse, Pepperoni u. Paprika

**Getreidemischung:** 100% Weizen

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Balkan-Käse ( 45 % i.Tr., Milch, Milchsäurekulturen, Salz, Lab )., Paprika, Pepperoni, Salz, Backhefe. Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

**Verkaufsargumente:** Ein feiner Weizenteig mit Balkan-Käse, Paprika und Pepperoni verfeinert. Das Ergebnis ist eine typisch griechische Geschmacksspezialität. Die feine Kruste und die saftige Krume runden das mediterrane Brot ab.

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 931 kJ |
| | 221 kcal |
| Fett: | 4,0 g |
| davon ges Fettsäuren | 1,6 g |
| Kohlenhydrate: | 36,2 g |
| davon Zucker: | 2,0 g |
| Eiweiß: | 9,1 g |
| Salz: | 0,6 g |
| Ballaststoffe: | 2,5 g |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 18.10.2011 Ablegen im Register: Brot

# Produktpass

## der Italiener

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Artikelnummer:** | 725 | **Versandeinheit:** | 6 |
| **Frischeverkauf:** | 1 | **Gewicht:** | ca.500g |

**Orga-Anweisung:** HB- Artikel - Tagesbedarf im Plastikbeutel lagern ! Sonst bitte sofort bei - 18C° lagern.
Fertigbacken auf papperz-Backprogramm (18 min)

**Besonderheiten / Beschreibung:** Weizenbrot zum fertig backen im Fachgeschäft

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot mit Olivenöl

**Getreidemischung:** 100% Weizen

**Zutaten:** Weizenmehl, Weizengrieß, Wasser, Weizenmalzmehl, Olivenöl, Jodsalz, Backhefe, Zucker, Sojalezithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

**Verkaufsargumente:**

**Nährwertangaben:** je 100 g:

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 1063 kJ |
| | 252 kcal |
| Fett: | 2g |
| davon ges Fettsäuren | |
| Kohlenhydrate: | 51g |
| davon Zucker: | |
| Eiweiß: | 8g |
| Salz: | |

**Allergene:** *Glutenhaltiges Getreide*

Stand: 31.03.2011 Ablegen im Register: Brot