



# MÄRKISCHES LANDBROT

## BROT SORTIMENT 2018



BROTBACKEREI **demeter**

BROT SORTEN	ZUTATEN	GEWICHT	ALLERGIEDATEN					
			Bio-Hefe	Milchprodukte	Nüsse	Sesam	Gluten	Vegan
<b>SAUERTEIG</b>								
<b>Brote mit SAUERTEIG – herzhafte würzig, ohne Hefe</b>								
<b>BAUERNBROT 1 kg / 2 kg</b>	40% Weizenvollkorn, 40% Roggenvollkorn, 20% Weizenmehl 1050, R	1.000 g / 2.000 g Laib					●	V
<b>BAUERNBRÖTCHEN</b>	40% Weizenvollkorn, 40% Roggenvollkorn, 20% Weizenmehl 1050, R	ca. 60 g Stück					●	V
<b>BRODOWINER</b>	50% Bergroggenvollkorn, 50% Lichtkornroggenvollkorn	750 g Laib					●	V
<b>DINKEL-ROGGEN ▲</b>	60% Dinkelvollkorn, 40% Roggenvollkorn	750 g Laib					●	V
<b>DREIKORN</b>	50% Roggenvollkorn, 40% Weizenvollkorn, 10% Gerstenvollkorn, R	1.000 g Kasten					●	V
<b>FRANKENLAIB</b>	40% Roggenvollkorn, 40% Weizenvollkorn, 20% Weizenmehl 1050, Fenchel*, Kümmel*, Koriander*, R	1.500 g Laib					●	V
<b>GANZKORN ▲</b>	65% Roggenvollkorn, 35% Weizenvollkorn, R	1.000 g Kasten					●	V
<b>HASELNUSS-SESAMBROT</b>	55% Weizenvollkorn, 45% Roggenvollkorn, Haselnüsse* geröstet, Sesam geröstet	750 g Kasten			●	●	●	V
<b>KÜRBISKERNBROT</b>	65% Weizenvollkorn, 35% Roggenvollkorn, Kürbiskerne* geröstet, Kürbiskernöl*	750 g Kasten					●	V
<b>LICHTSPROSS ESSENER</b>	52% Lichtkornroggenkeimlinge, 48% Dinkelvollkorn, Sonnenblumenkerne geröstet, Leinsamen	500 g Kasten					●	V
<b>MÖHRE-WALNUS-BROT</b>	60% Weizenvollkorn, 35% Roggenvollkorn, 5% Hirse*, frische Möhren, Walnüsse* geröstet, Möhrenflocken*, Deko mit Sesam	750 g Kasten			●	●	●	V
<b>PADERBORNER</b>	45% Roggenvollkorn, 35% Roggenmehl 1150, 20% Dinkelmehl 812	1.000 g Kasten					●	V
<b>ROGGENBROT</b>	100% Roggenvollkorn	1.000 g Kasten					●	V
<b>ROGGEN-SONNENBLUME</b>	100% Roggenvollkorn, Sonnenblumenkerne geröstet, Zuckerrübensirup	450 g Dose					●	V
<b>SCHWARZBROT ▲</b>	100% Roggenvollkorn, Zuckerrübensirup	2x750 g Kasten					●	V
<b>SESAMBROT ▲</b>	50% Roggenvollkorn, 50% Weizenvollkorn, Sesam geröstet, R	1.000 g Kasten				●	●	V
<b>SONNENBLUMENBROT ▲</b>	60% Roggenvollkorn, 40% Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne geröstet, R	1.000 g Kasten					●	V
<b>UCKERMARKER</b>	77% Roggenmehl 1150, 20% Dinkelmehl 812, 3% Roggenvollkorn, Kümmel* gemahlen	750 g Laib					●	V
<b>WALDVIERTLER</b>	40% Weizenvollkorn, 40% Roggenvollkorn, 20% Weizenmehl 1050, Fenchel*, Kümmel*, Koriander*, R, Anissamen* als Deko	2.000 g Laib					●	V
<b>BACKFERMENT</b>								
<b>Brote mit BACKFERMENT – mild aromatisch, ohne Hefe</b>								
<b>DINKELBROT 100%</b>	100% Dinkelvollkorn	500 g Kasten					●	
<b>DINKEL-ESSENER</b>	100% Dinkelvollkorn gekeimt, Topinambursaftkonzentrat*, Mandelstifte*, Zimt*	600 g Kasten			●		●	
<b>DINKEL-FRÜCHTEBROT</b>	100% Dinkelvollkorn, Rosinen*, Feigen*, Datteln*, Aprikosen, Pflaumen*, Haselnüsse* geröstet, Gewürzmischung* (Macis*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*), Deko: Sonnenblumenkerne*, Sesam	1.000 g Kasten			●	●	●	
<b>DINKEL-MÖHRE</b>	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelvollkorn gekeimt, frische Möhren, Möhrenflocken*, Sanddorn*, Deko mit Sesam	500 g Kasten				●	●	
<b>EMMER-WALNUS</b>	65% Emmervollkorn, 35% Dinkelvollkorn, Walnüsse* gehackt, Honig*, R	500 g Kasten			●		●	
<b>JOGHURT-DINKEL-MISCHB. ▲</b>	76% Dinkelvollkorn, 24% Roggenvollkorn, Joghurt	1.000 g Kasten		●			●	
<b>SECHSKORN ▲</b>	40% Weizenvollkorn, 25% Dinkelvollkorn, 10% Roggenvollkorn, 10% Gerstenvollkorn, 10% Hafervollkorn, 5% Hirse*, Deko mit Sesam*	1.000 g Kasten				●	●	
<b>VIERSCHROT</b>	35% Roggenvollkorn, 35% Weizenvollkorn, 15% Hafervollkorn, 15% Dinkelvollkorn, R	1.000 g Kasten					●	
<b>BIO-HEFE</b>								
<b>Brote mit BIO-MELASSE-HEFE – duftig, leicht und locker</b>								
<b>BERLINER KRUSTE</b>	70% Roggenmehl 1150, 30% Weizenmehl 1050, SAUERTEIG, R, Gerstenmalzmehl	750 g Laib	●				●	V
<b>BERLINER WEISSBROT</b>	80% Weizenmehl 550, 20% Weizenmehl 1050, Butter, Gerstenmalzmehl, Honig*	500 g Kasten	●	●			●	
<b>BUTTERMILCHBROT</b>	80% Weizenvollkorn, 20% Roggenvollkorn, Buttermilch, Butter, BACKFERMENT	750 g Kasten	●	●			●	
<b>DINKEL-EMMER mit Sesam</b>	80% Dinkelmehl 630, 20% Emmervollkorn, Sesam geröstet	500 g Kasten	●				●	V
<b>DINKEL-HAFER</b>	56% Dinkelmehl 630, 22% Hafergrütze gekocht, 22% Roggenvollkorn, BACKFERMENT	500 g Kasten	●				●	
<b>DINKEL HELL</b>	90% Dinkelmehl 630, 10% Dinkelvollkorn	2 x 375 g Kasten	●				●	V
<b>DINKEL-ROSIENBROT</b>	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelmehl 812, Rosinen*, Butter, Honig*, Sanddorn*	500 g Laib	●	●			●	
<b>MÄRKISCHES WEISSBROT</b>	90% Weizenmehl 550, 10% Roggenvollkorn, Gerstenmalzmehl, Weizengluten*	500 g Laib	●				●	V
<b>Brötchen &amp; Gebäck mit BIO-MELASSE-HEFE – vollmundig</b>								
<b>CIABATTA, CIABATTA SICILIANA</b>	87% Weizenmehl 550, 13% Hartweizengrieß, Bioland-Weizenkraft (Weizenmehl*, Gerstenmalzmehl*, Traubenzucker*, Acerolakirschsaftpulver*), Olivenöl/Siciliana zusätzlich mit Oliven*, getr. Tomaten*, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence*	ca. 200 g Stück	●				●	V
<b>DINKELBAGUETTE, m./o. Sesam</b>	100% Dinkelvollkorn, Honig*, Sonnenblumenkernöl*, Sanddorn*, Sesam als Deko	400 g Stange	●			●	●	
<b>DINKELBRÖTCHEN 100%</b>	100% Dinkelvollkorn, Honig*, Sonnenblumenkernöl*, Sanddorn*	ca. 55 g Stück	●				●	
<b>DINKEL-FRÜCHTEBRÖTCHEN</b>	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelmehl 812, Trockenfrüchte*, Haselnüsse* geröstet, Butter, Honig*, Sanddorn*, Gewürzmischung* (Macis*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*)	ca. 80 g Stück	●	●	●		●	
<b>DINKEL-MÖHREBRÖTCHEN</b>	100% Dinkelvollkorn, frische Möhren, Möhrenflocken*, Butter, Honig*, Sanddorn*, Deko mit Sesam	ca. 60 g Stück	●	●		●	●	
<b>DINKEL-ROSIENBRÖTCHEN</b>	90% Dinkelvollkorn, 10% Dinkelmehl 812, Rosinen*, Butter, Honig*, Sanddorn*	ca. 55 g Stück	●	●			●	
<b>MARCBRÖTCHEN</b>	45% Weizenvollkorn, 45% Weizenmehl 550, 10% Roggenvollkorn, SAUERTEIG, Sanddorn*, Deko mit Sesam	ca. 55 g Stück	●			●	●	V
<b>VOLLKORN</b>								
<b>-BRÖTCHEN: Sonnenblume, Kleie, Schrot, Sesam, Mohn</b>		ca. 60 g Stück	●	●		Sesambrötchen	●	
<b>-Kürbiskernbrötchen</b>		ca. 70 g Stück	●	●			●	
<b>-BRÖTCHENKONFEKT</b>		30 x 15 g je Stück	●	●			●	
<b>-PARTYBROT</b>		ca. 1.800 g Rad	●	●			●	
<b>WEISSMEHL</b>								
<b>-BAGUETTEBROT</b>	80% Weizenmehl 550, 20% Weizenmehl 1050, Butter, Gerstenmalzmehl, Honig*	400 g Stange	●	●			●	
<b>-SCHRIFFEN</b>		ca. 55 g Stück	●	●			●	

Die Prozentangaben beziehen sich auf 100 Prozent des Getreideanteils. Sämtliches Getreide, außer Hirse, ist Demeter zertifiziert. Alle weiteren Zutaten sind Demeter zertifiziert, oder wenn entsprechend gekennzeichnet Verbandsware oder aus kontrolliert biologischem Anbau, bevorzugt regionaler Herkunft. Wir backen Deutsches Steinsalz aus Sachsen. Unsere Brote enthalten zwischen 0,31 g und 1,36 g Salz pro 100 g Brot. Wir verwenden ausschließlich Quellwasser aus unserem eigenen Brunnen. Für unsere Hefeteige verwenden wir BIO-Melasse-Hefe der Firma Agrana. Röstbrot verbessert Aroma, Frische und Haltbarkeit – zu Röstbrot werden verarbeitet: Brodowiner, Dinkel-Roggen, Dreikorn, Ganzkorn, Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Sonnenblumenbrot. Wir setzen unseren Sauerteigbrot Gerstenmalzmehl und unseren Dinkel-Produkten Acerola\* hinzu, sofern die Backeigenschaften des Getreides es erforderlich machen. Wir verwenden für unsere Backformen und Maschinen Bio-Backtrennmittel auf Bio-Pflanzenölbasis.

▲ = zur Frischhaltung enthalten diese Sorten gekochten Roggen \* = kontrolliert biologischer Anbau Produkt, soweit Getreide von Partnerbetrieben bezogen werden kann R = Röstbrot kann enthalten sein

Allergene Zutaten sind fett gedruckt. Alle unsere Brote enthalten Gluten. In unserem Betrieb werden Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse und Sesam verarbeitet – unsere Produkte können Spuren dieser Zutaten enthalten.