

Natursauerteigbrote: DLG prämierte Brotsorten

Produktfotos	Art. Nr. Produktbezeichnung	Beschreibung
--------------	-----------------------------	--------------



921 Dinkelvollkornbrot 1000g

Zutaten: Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl (Wirbelmehl), Wasser, 20% Roggensauerteig, Sonnenblumenkerne, Bickelbacher Natursteinsalz, Apfelfaser, Hefe (gvo- frei)



Saftig, kernig, mild im Geschmack

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



922 Dinkelvollkornbrot 500g

Zutaten: Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl (Wirbelmehl), Wasser, 20% Roggensauerteig, Sonnenblumenkerne, Bickelbacher Natursteinsalz, Apfelfaser, Hefe (gvo- frei)



Saftig, kernig, mild im Geschmack

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



930 Reines Roggenbrot 2000g

Zutaten: Roggenmehl 997, 30% Roggensauerteig, Wasser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo- frei), Röstmalz*, Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander



Saftig, knusprig, kräftig im Geschmack

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



931 Reines Roggenbrot 1000g

Zutaten: Roggenmehl 997, 30% Roggensauerteig, Wasser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo- frei), Röstmalz*, Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander



Saftig, knusprig, kräftig im Geschmack

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



935 Roggenvollkornbrot 1000g

Zutaten: Roggenflocken, Roggenvollkornmehl (Wirbelmehl), 38% Roggensauerteig, Wasser, Leinsamen, Bickelbacher Natursteinsalz, Apfelfaser, Hefe (gvo- frei) Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander



Saftig, kräftig im Geschmack

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Backwaren der Klosterbäckerei sind in **BIOLAND**-Qualität und mit Getreide unseres Klostersgutes Staudenhof gebacken.

Natursauerteigbrote: 100% Vollkorn

Produktfotos

Art. Nr. Produktbezeichnung

Beschreibung



937 Roggendinkelvollkornbrot 1000g

vollwertig

Zutaten: Roggenflocken, Dinkelflocken, 30% Roggensauerteig, Wasser, Apfelfaser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo- frei), Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander, Haferflocken.

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker



921 Dinkelvollkornbrot 1000g

922 Dinkelvollkornbrot 500g

Saftig, kernig, mild im
Geschmack

Zutaten: Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl (Wirbelmehl), Wasser, 20% Roggensauerteig, Sonnenblumenkerne, Bickelbacher Natursteinsalz, Apfelfaser, Hefe (gvo- frei)



Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



935 Roggenvollkornbrot 1000g

Saftig, kräftig im
Geschmack

Zutaten: Roggenflocken, Roggenvollkornmehl (Wirbelmehl), 38% Roggensauerteig, Wasser, Leinsamen, Bickelbacher Natursteinsalz, Apfelfaser, Hefe (gvo- frei) Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander



Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Backwaren der Klosterbäckerei sind in **BIOLAND**-Qualität und mit Getreide unseres Klostersgutes Staudenhof gebacken.

Natursauerteigbrote: 75% Vollkorn

Produktfotos	Art. Nr. Produktbezeichnung	Beschreibung
--------------	-----------------------------	--------------



933 Mehrkornbrot 750g

Zutaten: Haferflocken, Dinkelvollkornmehl (Wirbelmühle), Roggenmehl 997, 26% Roggensauerteig, Wasser, Apfelfaser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo- frei), Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne.

Saftig

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen



934 Hildegardisbrot 750g






Zutaten: Haferflocken, Dinkelvollkornmehl (Wirbelmühle), Roggenmehl 997, 26% Roggensauerteig, Wasser, Apfelfaser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo- frei), Sesam, Sonnenblumenkerne.

Saftig, knusprig

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Backwaren der Klosterbäckerei sind in **BIOLAND**-Qualität und mit Getreide unseres Klostergutes Staudenhof gebacken.

Natursauerteigbrote: Roggenmischbrote

Produktfotos	Art. Nr. Produktbezeichnung	Beschreibung
	923 Klosterbrot 1000g	<p>Zutaten: Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, 27% Roggensauerteig, Wasser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo-frei), Röstmalz, Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander.</p> <p>Klassisch, mild im Geschmack</p>
Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen		
	925 Klosterbrot 500g	<p>Zutaten: Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, 27% Roggensauerteig, Wasser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo-frei), Röstmalz, Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander.</p> <p>Klassisch, mild im Geschmack</p>
Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen		
	936 Gewürzbrot 1000g	<p>Zutaten: Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, 27% Roggensauerteig, Wasser, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo-frei), Röstmalz, Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander.</p> <p>Würzig, klassisch, milde Säuerung</p>
Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen		
	926 Leinsamenbrot 750g	<p>Zutaten: Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, 27% Roggensauerteig, Wasser, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo-frei), Röstmalz, Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander.</p> <p>Mild, sanfter Geschmack, saftige Krume</p>
Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen		
	929 Sonnenblumenbrot 750g	<p>Zutaten: Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, 27% Roggensauerteig, Wasser, Sonnenblumenkerne, Bickelbacher Natursteinsalz, Hefe (gvo-frei), Röstmalz, Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander.</p> <p>Sonnig, kernig, mild</p>
Allergikerhinweis: Frei von Milch- und Milchbestandteilen, Ei, Zucker, Nüssen		