

Dauergebäck: 100% Vollkorn

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



858 Kokosblüten -100% Dinkelvollkorn-

Kokos trifft Frucht

Zutaten: 80% Kokosmürbteig: Dinkelvollkommehl, 17% Kokosraspeln, 4% Biolandbutter, Pflanzenmargarine, Vollei, Zitrone, Vanille; 17% Mehrfruchtconfiture, 4% Fettglasur

Vor Austrocknung schützen

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen



857 Pfauenaugen -100% Dinkelvollkorn-

Butterfein, vollwertig

Zutaten: 75% Dinkelvollkommürbteig: Dinkelvollkommehl, Rohrohrzucker, Pflanzenmargarine, 8% Biolandbutter, Vollei, Reinweinsteinbackpulver, Bickelbacher Natursteinsalz; 21% Mehrfruchtconfiture, 4% Fettglasur zartbitter

Vor Austrocknung schützen

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Nüssen



856 Nussecken -100% Weizenvollkorn-

Ge-Nuss pur, mit Ceylonzimt

Zutaten: 34% Mübteig: Weizenvollkommehl, Pflanzenmargarine, Vollei, Rohrohrzucker, Zitrone, Vanille, Reinweinsteinbackpulver, Bickelbacher Natursteinsalz; 46% Nussmasse: 24% Haselnüsse, Rohrohrzucker, Vollei, Wasser, Ceylonzimt, Zitrone, Vanille; 20% Fettglasur zartbitter

Vor Austrocknung schützen

Allergikerhinweis: -



859 Nuss Herzen -100% Weizenvollkorn-

Ein Herz aus Nuss, vollwertig

Zutaten: 79% Weizenvollkommürbteig: Weizenvollkommehl, Pflanzenmargarine, Biolandbutter, Vollei, Rohrohrzucker, Zitrone, Vanille, Reinweinsteinbackpulver, Bickelbacher Natursteinsalz; 16% Nussfüllung: Walnuss, Kokos, Haselnuss, Rohrohrzucker, Vollei, Wasser; Fettglasur, Kokos, Mandeln;

Vor Austrocknung schützen

Allergikerhinweis: -

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

Kuchen: Feines und Saftiges zum Kaffee

Produktfotos Art. Nr. Produktbezeichnung Beschreibung/ Bemerkung



006 Rüblitorte -glutenfrei-

Zutaten: Haselnüsse 20%, Vollei, Karotten 18%,
Rohrohrzucker, Marzipanrohmasse, Fondantcreme, Maisstärke,
Reinweinsteinbackpulver, Bickelbacher Natursteinsalz,
Ringelblumen, Pistazien, Aprikosenkonfitüre

Saftig, Nussig, einfach lecker

Mindestabnahme:
12 St., 1 ganzer Kuchen
empf. Verkaufszeitraum:
3d, Lagerung bei 4-8°C

Allergikerhinweis: Frei von Gluten, Milch- und Milchbestandteilen



207 Käsekuchen -100% Dinkelvollkorn-

Zutaten: 16% Dinkelvollkornmürbteig: Dinkelvollkornmehl
(Wirbelmehl), Pflanzenmargarine, Biolandbutter,
Rohrohrzucker, Vollei, Zitrone, Vanille,
Reinweinsteinbackpulver, Bickelbacher Natursteinsalz; 84%
Quarkmasse: Magerquark, Sahne, Vollei, Rohrohrzucker,
Maisstärke, Maisquellstärke, Johannisbrotkernmehl,
Natriumcarbonat, Reinweinstein, Meersalz, Zitrone.

Cremig, locker, vollwertig

Mindestabnahme:
10 St., 1 ganzer Kuchen
empf. Verkaufszeitraum:
3d, Lagerung bei 4-8°C

Allergikerhinweis: Frei von Weizenanteilen, Nüssen

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