

## Brotsorten Information für unsere Kunden

<p><b>Malz</b></p>	<p><b>Malz ist durch Mälzung gekeimtes, getrocknetes Getreide welches aus jeder Getreidesorte hergestellt werden kann</b>, am gebräuchlichsten ist die Gerste. Das Getreide wird im Wasser zur Keimung gebracht (Mälzung), wobei Maltose als Spaltprodukt der Stärke entsteht. Nach der Trocknung wird das Getreide für die Weiterverwendung geschrotet oder gemahlen. Malz wird zur Verbesserung von triebsschwachen Mehlen eingesetzt, da der hohe Gehalt an verwertbarem Zucker den Gärungsprozess fördert. Malz dient außerdem als Geschmacksträger bei Backwaren, Bier, Malzkaffee...                  Wir verarbeiten Flüssigmalz <b>ausschließlich</b> in unserem Roggenschrotbrot!</p>
<p><b>Bergmannsloib</b>                  750g 2,60€</p>	<p><b>Roggenmischbrot</b>  <b>Hauptbestandteile:</b> geröstetes Roggen- und Weizenquellmehl  <b>Geschmack:</b> kräftig nach Roggen  <b>Krume:</b> locker, glatt, wattig</p>
<p><b>Frühlingsbrot</b>                  500g 2,50€ b.z.w. 750g 2,99€                  mit Calcium+Vitamin E</p>	<p><b>Mehrkornölsaatenbrot</b> mit frischem Quark u. Bärlauch  <b>Hauptbestandteile:</b>Roggen,Weizen, Sesam,Haferkerne , Sonnenblumenkernen,Leinsamen  <b>Krume:</b> locker, körnig,saftig</p>
<p><b>Dinkelvollkornbrot</b>                  1000g 3,99€                  -ohne Weizenmehl-</p>	<p><b>Reines Dinkelbrot</b>  <b>Hauptbestandteile:</b> Dinkelvollkorn, Sonnenblumenkerne, reich an Eisen, Magnesium und Zink  <b>Geschmack:</b> würzig, leicht nussig  <b>Krume:</b> fest, saftig</p>

<p><b>Olivenbrot</b>                  500g 2,20€</p>	<p><b>Roggenmischbrot</b> mit Oliven  <b>Geschmack:</b> mild-aromatisch  <b>Krume:</b> saftig, lange Verzehrfrische</p>
<p><b>Herbstbrot</b>                  750g 2,99€                  -mit Calcium+Vitamin E -</p>	<p><b>Roggenmischbrot</b> mit geröstetem Malz.+ Maismehl,Hafer +Weizenkleie                  mit vielen Ballast.u.Mineralstoffen  <b>Hauptbestandteile:</b> Roggen,Weizen,Sesam  <b>Geschmack:</b> nussig, aromatisch  <b>Krume:</b> locker-saftig, lange Verzehrfrische</p>

<p><b>saftiges Vollkornbrot</b> 450g 2,40€</p>	<p>Wunderbar <b>saftiges Vollkornbrot</b> sehr lange Frischhaltung <b>Hauptbestandteile:</b> viele grobe Körner ,wie (Roggen,Weizen,Sonnenblumenkerne+Leinsaat) und <b>Roggenvollkornmehl</b> <b>Geschmack:</b> kräftig,nussig <b>Krume:</b> saftig, körnig</p>
<p><b>Rehhübelkruste</b> 600g 2,60€</p>	<p><b>Mehrkornbrot</b> (dreieckige Form) <b>Hauptbestandteile:</b> Roggen- und Weizenmehl, Sonnenblumenkerne,Sesam Süßlupinenschrot, Roggen- und Gerstenmalz <b>Geschmack:</b> kräftig, malzig <b>Krume:</b> saftig, dunkel</p>
<p><b>Roggenschrotbrot</b> 750g 2,80€ -ohne Weizenmehl-</p>	<p><b>Roggenbrot</b> mit Schrotanteil aus eigener Kreation (sehr lange Frischhaltung) <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenmehl, Roggenschrot, Flüssigmalz, Röstroggen <b>Geschmack:</b> kräftig und voll <b>Krume:</b> saftig, locker</p>
<p><b>Roggen-Dinkler</b> 500g 2,30€ -ohne Weizenmehl-</p>	<p>rustikales <b>Dinkelbrot</b> mit Roggenanteil <b>Hauptbestandteile:</b> Dinkelmehl, Roggenmehl <b>Geschmack:</b> kräftig, aromatisch <b>Krume:</b> weich, luftig</p>
<p><b>Hildegard von Bingen</b> 750g 2,80€</p>	<p>lockeres <b>Mehrkornbrot</b> mit viele Sonnenblumenkernen <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenmehl, Weizenmehl, Sonneblumenkerne <b>Geschmack:</b> nussig mild <b>Krume:</b> locker, feucht</p>
<p><b>Emmer-Urkorn</b> 500g 2,40€ -ohne Weizenmehl-</p>	<p><b>Brot</b> mit Ölsaaten <b>Hauptbestandteile:</b>Dinkelmehl ,Emmerkerne , Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl <b>Geschmack:</b> nussig, mild <b>Krume:</b> locker, wattig</p>
<p><b>Quarkmischbrot</b> 500g 2,20€</p>	<p><b>Weizenmischbrot</b> mit verquollenen Weizen u. Roggenkörnern und frischem Quark <b>Hauptbestandteile:</b> Weizenmehl,Roggenmehl u. Leinsaat <b>Geschmack:</b>mild, leicht süsslich <b>Krume:</b> hell,wattig</p>
<p><b>Zwiebelbrot</b> 750g 2,60€</p>	<p><b>Roggenmischbrot</b> mit Zusatz von Röstzwiebeln <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenmehl, Weizenmehl, Röstzwiebeln <b>Geschmack:</b> sehr aromatisch nach Zwiebel <b>Krume:</b> feinporig, feucht</p>
<p><b>Das Urige</b> 750g 2,80€</p>	<p><b>Weizenmischbrot</b> mit Urgetreide <b>Hauptbestandteile:</b> Dinkel, Einkorn und Emmer, Waldstaudenroggen, Roggen- und Weizenvollkornmehl <b>Geschmack:</b> malzig-aromatisch, mild-säuerlich <b>Krume:</b> saftig, locker, lange Verzehrfrische</p>

<p><b>Holzmichl</b> 750g 2,80€</p>	<p><b>Rustikales Roggenmischbrot,</b> <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenschrot, Weizenschrot, Roggenmehl, Weizenmehl, Leinsaat, <b>Geschmack:</b> kräftig <b>Krume:</b> feucht und saftig</p>
<p><b>Kartoffelbrot</b> 750g 2,60€</p>	<p><b>Roggenmischbrot</b> mit zugesetzten Kartoffelflocken, was eine lange Verzehrfische garantiert <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenmehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken <b>Geschmack:</b> mild und rund <b>Krume:</b> wattig, soft, locker</p>
<p><b>Malfabrot</b> 500g 1,99€ 1000g 2,90 € 1500g 3,70€</p>	<p><b>Roggenmischbrot</b> mit Zusatz von Malfamehl (geröstetes Gerstenmalz) <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenmehl, Weizenmehl, Malfamehl <b>Geschmack:</b> kräftiger, nussiger Malzgeschmack <b>Krume:</b> dicht, fest, saftig</p>
<p><b>Dreikornbrot</b> 750g 2,80€</p>	<p><b>Weizenmischbrot</b> <b>Hauptbestandteile:</b> Weizen, Roggen, Hafer -mit Ölsaaten (Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam)- <b>Geschmack:</b> mild nussig <b>Krume:</b> locker und wattig</p>
<p><b>Mehrkornbrot</b> 750g 2,80€</p>	<p><b>Roggenmischbrot</b> mit Zusatz von Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenmehl, Weizenmehl, Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, geröstete Schrote <b>Geschmack:</b> voller kräftiger Geschmack <b>Krume:</b> rustikal, dunkel</p>
<p><b>Roggenmischbrot</b> 500g 1,90 € 1000g 2,80 € 1500g 3,60 €</p>	<p><b>Roggenmischbrot (nur ca. 10% Weizenmehl)</b> mit eigenem Natursauer und ohne Hefezusatz <b>Hauptbestandteile:</b> Roggenmehl, Weizenmehl <b>Geschmack:</b> leicht säuerlich frisch <b>Krume:</b> feinporig, locker, saftig</p>

<p><b>Frischkönig</b> 750g 2,80€</p>	<p><b>Dreikornbrot</b> mit Gerstenmalzextrakt, lange Frischhaltung <b>Hauptbestandteile:</b> Weizenmehl, Roggenm., Sonnenblumenkerne Maisgranulat, Kartoffelflocken <b>Geschmack:</b> nussig <b>Krume:</b> weich, locker, saftig</p>
--	--