

Brotsorten Information für unsere Kunden

<p>Malz</p>	<p>Malz ist durch Mälzung gekeimtes, getrocknetes Getreide welches aus jeder Getreidesorte hergestellt werden kann, 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 ausschließlich in unserem Roggenschrotbrot!</p>
<p>Bergmannslaib</p>	<p>Roggenmischbrot Hauptbestandteile: geröstetes Roggen- und Weizenquellmehl Geschmack: kräftig nach Roggen Krume: locker, glatt, wattig</p>
<p>Frühlingsbrot mit Calcium+Vitamin E</p>	<p>Mehrkornölsaatenbrot mit frischem Quark u. Bärlauch Hauptbestandteile:Roggen,Weizen, Sesam,Haferkerne , Sonnenblumenkernen,Leinsamen Krume: locker, körnig,saftig</p>
<p>Dinkelvollkornbrot -ohne Weizenmehl-</p>	<p>Reines Dinkelbrot Hauptbestandteile: Dinkelvollkorn, Sonnenblumenkerne, reich an Eisen, Magnesium und Zink Geschmack: würzig, leicht nussig Krume: fest, saftig</p>

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

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

Holzmichl	Rustikales Roggenmischbrot, Hauptbestandteile: Roggenschrot, Weizenschrot, Roggenmehl, Weizenmehl, Leinsaat, Geschmack: kräftig Krume: feucht und saftig
Kartoffelbrot	Roggenmischbrot mit zugesetzten Kartoffelflocken, was eine lange Verzehrfrische garantiert Hauptbestandteile: Roggenmehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken Geschmack: mild und rund Krume: wattig, soft, locker
Malfabrot	Roggenmischbrot mit Zusatz von Malfamehl (geröstetes Gerstenmalz) Hauptbestandteile: Roggenmehl, Weizenmehl, Malfamehl Geschmack: kräftiger, nussiger Malzgeschmack Krume: dicht, fest, saftig
Dreikornbrot	Weizenmischbrot Hauptbestandteile: Weizen, Roggen, Hafer -mit Ölsaaten (Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam)- Geschmack: mild nussig Krume: locker und wattig
Mehrkornbrot	Roggenmischbrot mit Zusatz von Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne Hauptbestandteile: Roggenmehl, Weizenmehl, Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, geröstete Schrote Geschmack: voller kräftiger Geschmack Krume: rustikal, dunkel
Roggenmischbrot	Roggenmischbrot (nur ca. 10% Weizenmehl) mit eigenem Natursauer und ohne Hefezusatz Hauptbestandteile: Roggenmehl, Weizenmehl Geschmack: leicht säuerlich frisch Krume: feinporig, locker, saftig

Frischkönig	Dreikornbrot mit Gerstenmalzextrakt, lange Frischhaltung Hauptbestandteile: Weizenmehl, Roggenm., Sonnenblumenkerne Maisgranulat, Kartoffelflocken Geschmack: nussig Krume: weich, locker, saftig
--------------------	---