

Bio-Vollwert-Brot u. glutenfreie Brote

Stand: Januar 2024

Artikelgruppe / -name	Getreideanteile ohne andere Zutaten							Allergie-Informationen							Ölsaaten, Körner, besondere Zutaten	Nährwert - Informationen pro 100 g									Symbol		
	Weizen %	Roggen %, z.T. als Sauerteig	Dinkel %	Hefe	Salz	Zucker	Honig	Malz	GLUTEN	MILCH/MILCH-ERZEUGNISSE	HÜHNEREI	SCHALENFRUCHT	SESAM	SOJA		ERDNUSS	Energie kJ	Energie kcal	Fett, g	davon gesättigte Fettsäuren, g	Kohlenhydrate, g	davon Zucker, g	Eiweiß, g	Salz, g	Ballaststoffe, g	Vegetarisch	Vegan

Bio-Vollwert-Weizen- und Weizenmischbrote

Bio-V-Kernstange 500g	95	5		X	X			X ^{A)}	X	X			X			div.Getreide+Saaten ³⁾	1260	301	10,62	2,73	39,13	2,30	11,94	1,36	8,55	X		
Bio-1979 Vollwert-Nr.1 1500g	50	25		X	X				X				X			Hafer (25%), gerö. Sesam	1021	244	4,30	0,67	41,65	0,60	9,05	1,48	7,98	X	X	X
Bio-V-Walnussbrot 750g	50	30		X	X				X		X					Hafer (20%), Walnüsse,Haferflocken	1074	256	7,84	0,84	37,65	1,04	8,44	1,18	7,23	X	X	X
Bio-V-Olympiakruste 1000g	70	30		X	X				X				X			div.Getreide + Saaten ⁷⁾	1065	254	6,73	1,04	37,26	2,94	10,71	1,17	7,56	X	X	X
Bio-V-Kürbiskernbrot 750g	65	35		X	X				X							Kürbiskerne, Haferflocken	1072	256	8,61	1,57	32,71	0,60	11,63	1,08	7,39	X	X	X

Bio-Vollwert-Roggen- und Roggenmischbrote

Bio-V-Sechskornbrot 1000g	60	40		X	X				X				X			div.Getreide+Saaten ⁵⁾	900	215	2,89	0,38	38,50	2,03	8,13	1,26	7,27	X	X	X
Bio-V-Roggenmischbrot 1000g	30	70		X	X				X								782	187	1,18	0,17	36,98	0,59	6,42	1,34	7,56	X	X	X
Bio-V-Sonnenblumenkernbrot 750g	30	70		X	X				X							Sonnenblumenkerne	930	222	4,48	0,55	36,06	5,09	8,90	1,14	7,20	X	X	X
Bio-V-Roggenschrotbrot 1000g		100		X	X				X								846	202	1,07	0,15	40,07	0,79	7,35	1,17	8,56	X	X	X
Bio-V-Roggenschrot m. Soblu. 1000g		100		X	X				X							Sonnenblumenkerne	983	235	4,32	0,52	38,71	5,18	9,71	1,05	8,04	X	X	X
Bio-V-Sylter Stange m. Kürbis 750g		100		X	X				X							Kürbiskerne	881	210	5,18	0,94	31,43	0,71	9,10	0,96	7,46	X	X	X
Bio-V-Sylter Stange m. Nüssen 750g		100		X	X				X		X					Haselnüsse, Walnüsse	1119	267	10,47	0,98	34,47	1,54	8,54	1,03	8,07	X	X	X
Bio-V-Sylter Stange m. Rosinen 750g		100		X	X				X							Rosinen	850	203	0,93	0,15	41,28	9,62	6,28	0,99	7,55	X	X	X
Bio-V-Oldenburger Schwarzbrot 250g		100		X	X				X							Bio-Zuckerrübensirup	853	204	0,96	0,14	40,95	4,68	7,00	1,56	7,95	X	X	X
Bio-V-Roggenbrot ohne Hefe 1000g		100			X				X							ohne Backhefe (3-Stufen-Sauerteig)	791	189	1,07	0,15	38,20	0,65	5,98	1,32	8,43	X	X	X

Bio-Vollwert-Dinkelbrote

Bio-V-Dinkelbrot 500g, 1000g		10	90	X	X				X				X			Leinsaat, Sesam	963	230	3,81	0,51	39,58	2,21	8,77	1,33	5,78	X	X	X
Bio-V-Hanfbrot 500g		10	90	X	X				X							Hanfö, Hanfsamen	1150	276	9,28	0,87	36,51	2,16	10,51	1,14	5,70	X	X	X

Bio-Glutenfreies Brot

Bio-Hanfkornbrot, glutenfrei 500g	0	0	0	X	X					X			X	X		ohne Weizen, Roggen, Dinkel	1118	268	8,56	1,00	36,35	4,93	10,00	1,44	4,69	X		
Bio-Reis-Mandelbrot, glutenfrei 400g	0	0	0	X	X									X		ohne Weizen, Roggen, Dinkel	936	224	8,72	0,72	31,36	0,70	4,73	0,93	3,53	X	X	X
Bio-vivere180, glutenfrei 400g	0	0	0	X	X					X	X	X				ohne Weizen, Roggen, Dinkel; mit Flohsamenschalen, Bio-Kürbis-Sonnenblumenkernen sowie Leinsaat	1576	376	33,70	9,66	7,91	6,16	15,50	0,49	6,61	X		

zu 3) Leinsaat, SESAM, Sonnenblumenkerne

zu 5) Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Hirse, Maisgrieß, Haferflocken, Gerstenschrot, SESAM

zu 7) Außen Olympialogo: Mohn, Leinsaat, SESAM, Haferflocken, Kürbiskerne, Sonenbl.-kerne

zu A) Bio-Backrohstoff enthält: Bio-Weizenmalz, Enzyme, Vitamin C

Alle Zutaten ausser Wasser, Salz und Hefe sind in Bio-Qualität DE-ÖKO-039

Bei allen Vollwert-Backwaren besteht der Getreideanteil zu 100% aus Vollkorn

Allergie-Informationen: Bei uns in der Backstube werden von den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen acht verwendet. Dies sind Gluten, Milch/Lactose, Hühnerei, Schalenfrüchte, Sesam, Erdnuss, Soja und Fisch (Fisch ist ausschließlich in der Zucchini-Lachs-Tarte enthalten). Diese Allergene finden Sie in der Spalte Allergie-Informationen den jeweiligen Produkten zugeordnet. Wir weisen darauf hin, dass bei der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren auf andere Backwaren als die angegebenen nicht ausgeschlossen werden kann.