

## BROT - INFO

Stand 01.11.2010

NR.	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	<b>Bauernbrot/ Roggenmischbrot</b>	25 gr	85 % dunkles Roggenmehl 15 % dunkles Weizenmehl Natarsauerteig Meersalz, Hefe, teilw. Koriander	keine		1000 g <b>2,80 €</b>
2	<b>Mischbrot/ Weizenmischbrot</b>	25 gr	65 % dunkles Weizenmehl 35 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig Meersalz, Hefe, Salz,, Gewürze	Keine	Milch	1000 g <b>2,80 €</b>
3	<b>Dinkelbrot/ Vollkornbrot</b> <i>Dienstag + Freitag</i>	30 gr	90 % Dinkelvollkorn 10 % Roggenvollkorn Natarsauerteig Frischquark, Meersalz, Hefe	Keine	Milch- Produkt - Quark	750 g <b>2,90 €</b>
4	<b>Kartoffelbrot/ Weizenmischbrot</b>	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig, Kürbiskerne Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz	Keine		500 g <b>2,10 €</b>
5	<b>Reines Roggenbrot</b> <i>(Donnerstag)</i>	25 gr	100 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig Meersalz	Keine		1 kg <b>2,90 €</b>
6	<b>Sovital/ Mischbrot mit Vollkorn u. Ölsaaten</b>	27 gr	20 % Roggenvollkornschrot, 30 % Roggenmehl, 50 % dunkles Weizenmehl , Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Jodsatz , Hefe	Malzextrakt  Milchsäure	Sesam	750 g <b>2,90 €</b>
7	<b>Sonnenblumenbrot/ Weizenmisch- brot mit Ölsaaten</b>	27 gr	60 % dunkles Weizenmehl 40 % dunkles Roggenmehl 15 % Sonnenblumenkerne (Pflicht 8 %) Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	Keine		750 g <b>2,80 €</b>
8	<b>Mehrkornbrot/ Mischbrot mit Ölsaaten</b>	27 gr	70 % dunkles Weizenmehl, 30 % dunkles Rog- genmehl, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsamen, Haferflocken, Roggenvollkorn Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Soja	500 g <b>2,10 €</b>
9	<b>Ital.Landbrot pur mit Olive mit Tomate</b>	27 gr	90 % Weizenmehl, Weizensauerteig, Wasser, Malz, Olivenöl, Meersalz , Hefe, Weizeneiweiß leicht gewürzt – geschwärzte Oliven (bei Olivenbrot)	Guarkern- mittel	Spuren v. Soja u. Eisen	500 g <b>2,90 €</b>
10	<b>Kraftkorn</b>	27 gr	25 % Roggenvollkornschrot, 25 % Roggenmehl, 50 % Weizenmehl, Sojaschrot, Weizenvollkorn, Haferschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeisekleie, Jodsatz, Malz, Hefe,	Milchsäure Essigsäure	Soja, Spuren v. Nüssen u. Milch	500 g <b>2,10 €</b>
11	<b>Haferkorn/ Mischbrot mit Hafer u. Ölsaaten</b>	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % Roggenmehl/Vollkorn Haferflocken, Leinsamen, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine		500 g <b>2,10 €</b>
12	<b>Vollkorn</b> - geschnitten - Vollkornbrot	30 gr	80 % Roggenvollkorn 20 % Weizenvollkorn Natarsauerteig Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz	Keine		500 g <b>2,10 €</b>
13	<b>Zwiebelstangerl/ Brotzeitlaiberl/ Speckflädle</b>	27 gr	75 % helles Weizenmehl, 25 % dunkles Roggen- mehl, Natursauerteig, Röstzwiebel bzw. Kümmel bzw. Speckwürfel Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine		250 g <b>1,80 €</b>
14	<b>Vollkornsonne</b>	30 gr	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne (13 %), Vollkornhafer, Leinsamen, Kartoffelflocken, Apfelballaststoffe, Natarsauerteig, Hefe, Jodsatz	Keine	Spuren v. Milch u. Soja	750 g <b>2,90 €</b>
15	<b>Magnus</b>	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Weizeneiweiß, Karamell Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Gewürze, Hefe, Jodsatz Malz	Keine	Soja	500 g <b>2,10 €</b>

	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
16	<b>Jogging</b>	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Kartoffelmehl, Weizenkeime, Sonnenblumenkerne, kandierte Bananen, Hefe, Salz	Milchsäure Essigsäure Rapslecithin	Sesam als Belag	500 g <b>2,10 €</b>
17	<b>Tölzer Landbrot</b>	25 gr	60 % dunkles Roggenmehl, 40 % dunkles Weizenmehl, leicht gewürzt, Meersalz, Sauer- Teig, Hefe	K e i n e		750 g <b>2,90 €</b>
18	<b>Baguette 500 g 200 g</b>	25 gr	100 % Weizenmehl Pflanzenöl, Malz, Hefe, Meersalz	Milchsäure Molke Sojalecithin	Milch Soja	500 g <b>2,50 €</b>
19	<b>Knäckebrot</b>	20 g	Weizenmehl, Roggenvollkorn, Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkorn, Lein- Samen, Buttermilchpulver, Meersalz, Hefe, Zucker	Guarkern- mehl Lecithin, Zitronen- säure		<b>1,40 €</b>
20	<b>Nussbrot</b>	30 gr	Weizen, Roggen, Mais, Nüsse, Weizeneiweiß, Sojaschrot, Jodsalz, Backmittel, Gewürze, Hefe	Milchsäure, Essigsäure, Soja- Lecithin, Guarkernm.	Soja, Nüsse, Walnüsse, Mandeln	500 g <b>2,90 €</b>
21	<b>Wurzelbrot</b>		Weizenmehl, Roggenmehl, Salz, Backmalz, Hefe, Sauerteig - rösche , kräftige Kruste Lockere, luftige Krume	Milchsäure, Essigsäure		250 g <b>1,80 €</b>
22	<b>Steinofenbrot Buchweizenbrot - glutenfrei-</b>		Auf Anfrage / nicht aus eigener Herstellung			

## **Bitte beachten Sie:**

**Wir verwenden reinen selbstgezüchteten Natursauerteig**

- **Getreide aus kontrolliertem, bayrischen Anbau auf eigener Mühle frisch gemahlen**
- **wir verwenden keine Konservierungsstoffe**
- **außerdem backen wir immer wieder neue Brotspezialitäten z.B. Apfel-essigbrot, Nußbrot, Kletzenbrot, usw. – fragen Sie nach –**
- **garantiert k e i n e gentechnisch veränderte Rohstoffe**
- **Wir verwenden k e i n e tierischen Fette.**

Erläuterungen der verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffe:

### **Essigsäure/Milchsäure**

Essig- und Milchsäure entstehen durch Mikroorganismen und treten im Sauerteig im Verhältnis 20:80 auf. Sauerteig wird zur Herstellung roggenthaltiger Brote verwandt und dient dazu, Roggenmehl backfähig zu machen.

### **Lecithin**

wird aus Sojabohnen gewonnen; verkürzt die Knetzeit von Teigen vergrößert das Volumen von Brot und Backwaren.

### **Malzextrakt**

wird aus gekeimtem und anschließend geröstetem Getreide gewonnen. Er verbessert die Teiglockerung und den Geschmack sowie die Farbe von Krume und Kruste des Gebäcks.

### **Guarkernmehl** Quellmehl zur besseren Frischhaltung

Bichl, Kocheler Str. 10, **Tel.** 08857/8107 **Fax:** 08857/9687  
**E-Mail:** [backerei-eberl@t-online.de](mailto:backerei-eberl@t-online.de) Internet: [www.baecerei-eberl.de](http://www.baecerei-eberl.de)

**Filialen:** Neukauf Benediktbeuern, Tel. 08857/69320

Markthalle Penzberg, Friedrich-Ebert-Str. 9 - Tel. 08856/8034247

Backshop Penzberg, Sindelsdorfer Str. 25a - Tel. 08856/9019812