

## KLEINGEBÄCK - I N F O

Stand 01.11.2010

NR.	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/g	Rohstoffe	Inhalts-u. Zusatzstoffe	Aller- gene	Preis
1	<b>Semmeln</b> <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl; Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	<b>k e i n e</b>	Spuren von Ei/ Milch	<b>0,28 €</b>
2	<b>Brezen</b> <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Malzbackmittel, Hefe, Meersalz, Pflanzenfett	<b>k e i n e</b>	Spuren von Ei/ Milch	<b>0,50 €</b>
3	<b>Formgebäck:</b> <b>Mohn-,Sesamsemmeln</b> <b>Laugenstangerl,Laugensemmeln,</b> <b>Hörndl,Salzstangerl,Partygebäck</b> <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Wasser Hefe, Malzbackmittel Meersalz	<b>k e i n e</b>	Spuren von Ei/ Milch	<b>0,40 €</b>
4	<b>Maurerlaiberl</b> <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe Kümmel, bzw. Koriander	<b>k e i n e</b>	Spuren von Ei/ Milch	<b>0,40 €</b>
5	<b>Kornspitz</b> <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	Weizenschrot, Roggenschrot, Gerste, Weizenmehl, Maisschrot, Gewürze Röstmalz,Sojaschrot, Leinsamen, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe	<b>K e i n e</b>	Soja	<b>0,55 €</b>
6	<b>Roggenstangen</b> <i>Roggenmischbrot</i>	25 gr	80 % dunkles Roggenmehl, 20 % dunkles Weizenmehl, Naturaussteig, Meersalz, Hefe,	<b>K e i n e</b>		<b>1,80 €</b>
7	<b>Krusti</b> <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Pflanzenöl, Meersalz, Hefe, Malz	<b>Molke</b> <b>Sojalecithin</b>	Milch-u. Sojapro- dukte	<b>0,55 €</b>
8	<b>dopp.Haferkornsemmel</b> <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	dunkles Weizenmehl, Haferflocken, Roggenvollkornschrot, Naturaussteig, Leinsamen, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	<b>k e i n e</b>		<b>0,55 €</b>
9	<b>Sojasemmeln</b> <i>Mehrwertsemmel</i>	27 gr	Weizenmehl, Sojavollwertschrot, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	<b>k e i n e</b>	Soja	<b>0,55 €</b>
10	<b>Vollkornsemmeln</b> <i>100 % Weizenvollkorngebäck</i>	30 gr	Weizenvollkornmehl, Weizen- mehl, Naturaussteig, Butterschmalz, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	<b>k e i n e</b>	Spuren von Milch	<b>0,55 €</b>
11	<b>5-Kornsemmel</b> <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen,Sojaschrot, Naturaussteig,	<b>k e i n e</b>	Spuren von Ei/ Milch	<b>0,55 €</b>
12	<b>Käsesemmeln,</b> <b>Käselaugenstangerl</b> <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz, echter geriebener Emmentaler	<b>k e i n e</b>	Milch- Produkt Spuren von Ei	<b>0,55 €</b> <b>1,15 €</b>
13	<b>Erdnusskörnersemmeln</b>		Weizenmehl, Leinsamen, Sonnen- blumenkerne, Erdnüsse ungesalzen, Malzschrot, Kürbiskerne, Jodsalz, Roggenvollkornschrot, Lupinenschrot, Weizensauerteig, Roggenmehl, Hafer- flocken, Hirsemehl, Molke, Backmittel, Traubenzucker, Hefe	<b>k e i n e</b>	Milch- produkte	<b>0,55 €</b>

Josef Eberl GmbH - Bäckerei, Konditorei - Kocheler Str. 10 - 83673 Bichl

Nr.	Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts-u. Zusatzstoffe	Aller- gene	
14	<b>Reine Dinkelsemmeln</b>	30 gr	Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Meersalz, Hefe, Buttermilch, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Roggenmehl	<b>K e i n e</b>	Milch- produkte	<b>0,55 €</b>
15	<b>Fitnesssemmeln</b>	305 gr	Roggenvollkornmehl, Weizenvollkorn-Mehl, Kartoffelflocken, Joghurt, Sonnen-Blumenkerne, Jodsalz, karamellisierte Cornflakes, Sauerteig, Haferkleie, Backmittel, Hefe	<b>K e i n e</b>	Milch- produkte	<b>0,55 €</b>
16	<b>Mehrkorn - spezial- Mehrkorn-Mehrwertgebäck</b>	27 gr	Weizenmehl, dunkles Roggenmehl, Hefe Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojavollwertschrot, Meersalz, Malzbackmittel	<b>k e i n e</b>	Soja, Sesam	<b>1,40 €</b>
17	<b>Ciabatta</b> <i>italienisches Weizengebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Backmittel, Meersalz, Hefe, bestes Olivenöl	<b>k e i n e</b>		<b>0,95 €</b>
18	<b>Hanf-Dinkelsemmeln</b> <i>Mehrkorn-Mehrwertsemmel</i>	27 gr	Dinkelvollkorn, Hanf geschält u. gemahlen, Backmittel Sauerteig, Malzschrot, Sojaschrot,, Dekor: Mohn u. Sonnenblumenkerne Weizeneiweiß, Jodsalz, Gewürz	<b>k e i n e</b>	Gluten, Soja	<b>0,55 €</b>
19	<b>Maissemmeln</b> <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	65 % Weizenmehl, 35 % Maismehl, Sauerteig, Leinsamen, Backmittel, Gewürze, Jodsalz, Dekor: Sesam, Kürbiskerne	<b>k e i n e</b>	Sesam	<b>0,55 €</b>
20	<b>Vinschgauer</b> <i>Roggenmischbrot</i>	25 gr	dunkles Roggenmehl, dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Weizeneiweiß, Hefe, Koriander, Kümmel	<b>k e i n e</b>		<b>0,55 €</b>
21	<b>reine</b> <b>Roggenvinschgauer</b> <i>nur Donnerstags</i>	25 gr	100 % Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	<b>k e i n e</b>		<b>0,55 €</b>
22	<b>Quarkmehrkornsemmel</b>	25 gr	Weizenmehl, Haferschrot, Roggenmehl, Sojaschrot, Pflanzenfett, Jodsalz., Hefe Gersten-Weizen-Roggenmalz, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Quark, Backmittel	<b>k e i n e</b>	Milch- produkte	<b>0,55 €</b>

### **Bitte beachten Sie:**

***Wir verwenden reinen selbstgezüchteten Natursauerteig***

- ***Getreide aus kontrolliertem, bayrischen Anbau auf eigener Mühle frisch gemahlen***
- ***keine Konservierungsstoffe***
- ***bestes Malz aus sonnengereifter Gerste***
- ***keine industriellen Teiglinge***
- ***außerdem backen wir immer wieder neue Spezialitäten***  
- Fragen Sie nach Neuigkeiten! -

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.baecckerei-eberl.de](http://www.baecckerei-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