

KLEINGEBÄCK-INFO

Stand 01.03.2021



Nr.	Bezeichnung		Rohstoffe	Inhalts-und Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	Semmeln Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,35 €
2	Brezen Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Malzbackmittel, Hefe, Meersalz, Pflanzenfett	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,65 €
3	Formgebäck: Mohn-, Sesamsemeln Laugenstangerl, Laugensemeln	25 gr	Weizenmehl, Wasser Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,50 €
4	Maurerlaiberl Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauer- Teig, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe, Kümmel bzw. Koriander	K e i n e	Spuren von Milch/Ei Gluten	0,50 €
5	Kornspitz Mehrkornsemmel	27 gr	Weizenmehl, Roggenschrot, Gerste, Weizenmehl, Maisschrot, Gewürze, Röstmalz, Sojaschrot, Leinsamen, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe	K e i n e	Soja Gluten	0,65 €
6	Roggenstangen Roggenmischbrot	25 gr	80 % dunkles Roggenmehl, 20 % dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	K e i n e	Gluten	2,00 €
7	Krusti	25 gr	Weizenmehl, Pflanzenöl, Weizen- sauerteig, Meersalz, Hefe, Malz	K e i n e	Milch-u. Sojaprodukte Gluten	0,65 €
8	Dopp.Haferkornsemmel Mehrkornsemmel	27 gr	Dunkles Roggenmehl, Haferflocken, Roggenvollkornschrot, dunkles Weizen- mehl, Natursauerteig, Leinsamen, Hefe, Dekor Haferflocken	k e i n e	Gluten	0,65 €
9	Sojasemmeln Mehrwertsemmel	27 gr	Weizenmehl, Sojavollwertschrot, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	K e i n e	Soja Gluten	0,65 €
10	5-Kornsemmel Mehrkornsemmel	27 gr	Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen, Sojaschrot, Natursauer- teig, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,65 €
11	Käsesemmeln, Käselaugenstangerl Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz, echter geriebener Emmen- taler	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,65 € 1,40 €
12	Erdnusskörner- semmeln	25 gr	Weizenmehl, Leinsamen, Sonnen- blumenkerne, Erdnüsse ungesalzen, Malzschrot, Kürbiskerne, Jodsalz, Roggenvollkornschrot, Lupinenschrot, Weizensauerteig, Roggenmehl, Hafer- flocken, Hirsemehl, Molke, Back- mittel, Traubenzucker, Hefe	K e i n e	Milchpro- dukte Erdnüsse, Gluten	0,65 €
13	Reine Dinkelsemmeln	30 gr	Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Meersalz, Hefe, Buttermilch, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Roggenmehl	K e i n e	Milch- produkte Gluten	0,65 €

Nr.	Bezeichnung		Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
14	Fitnesssemeln	30 gr	Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Joghurt, Sonnenblumenkerne, Jodsalz, karamellisierte Cornflakes, Sauerteig, Haferkleie, Backmittel, Hefe	Keine	Milch-Produkte Gluten	0,65 €
15	Mehrkorn -spezial- Mehrkorn-Mehrwertgebäck	27 gr	Weizenmehl, dunkles Roggenmehl, Hefe, Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojavollwertschrot, Meersalz, Malzbackmittel	Keine	Soja, Sesam Gluten	1,60 €
16	Ciabatta	25 gr	Weizenmehl, Backmittel, Meersalz, Hefe, bestes Olivenöl	Keine	Gluten	1,40 €
17	Hanf-Dinkelsemeln Mehrkorn-Mehrwertsemmel	25 gr	Dinkelvollkorn, Hanf geschält u. gemahlen, Backmittel, Sauerteig, Malzschrot, Sojaschrot, Dekor: Mohn u. Sonnenblumenkerne Weizeneiweiß, Jodsalz, Gewürz	Keine	Soja Gluten	0,65 €
18	Maissemeln	27 gr	65 % -Weizenmehl, 35 % Maismehl, Sauerteig, Leinsamen, Backmittel, Gewürze, Jodsalz Dekor: Sesam, Kürbiskerne	Keine	Sesam Gluten	0,65 €
19	Vinschgauer Roggenmischbrot	25 gr	Dunkles Roggenmehl, dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Weizeneiweiß, Hefe, Koriander, Kümmel	Keine	Gluten	0,65 €
20	Reine Roggen-Vinschgauer - Nur Donnerstag	25 gr	100 % Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	Keine	Gluten	0,65 €
21	Quarkmehrkornsemeln	25 gr	Weizenmehl, Haferschrot, Roggenmehl, Sojaschrot, Pflanzenfett, Jodsalz, Hefe, Gersten-Weizen-Roggenmalz, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Quark, Backmittel	Keine	Milch+produkte Gluten	0,65 €
22	Kartoffelsemeln		Weizenmehl, Hafer-u. Sojaschrot, Meersalz, Pflanzenfett, Kartoffelflocken geschwefelt, Kürbiskerne, Hefe, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Backmittel, Gewürze, Malz	Kartoffeln geschwefelt Guarkernmehl	Soja, Milch-Produkte Gluten	0,65 €

Wir verwenden

- *reinen selbstgezüchteten Natursauerteig*
- *Getreide aus kontrolliertem, bayrischem Anbau auf eigener Mühle frisch gemahlen*
- *keine Konservierungsstoffe*
- *bestes Malz aus sonnengereifter Gerste*
- *keine industriellen Teiglinge*
- *Keine gentechnisch veränderten Rohstoffe (nach EU-Richtlinie)*

Außerdem backen wir immer wieder neue Spezialitäten – Fragen Sie einfach nach Neuigkeiten!

Hauptgeschäft: 83673 Bichl, Kocheler Str. 10

Tel. 08857 / 8107 Fax 08857 / 9687

e-mail: info@baeckerei-eberl.de

Internet: www.baeckerei-eberl.de

Filialen: Neukauf Benediktbeuern, Tel. 08857 / 69 320

Markthalle Penzberg, Friedrich-Ebert-Str. 9, Tel. 08856 / 803 42 47

Backshop Penzberg, Sindelsdorfer Str. 25a, Tel. 08856 / 901 98 12

Edeka Kochel, Bahnhofstrasse, Tel. 08851 / 92 47 133

Café: Bichl, Kocheler Str. 10 Tel. 08857 / 899 56 13

TRADITIONSBÄCKEREI

EBERL
natürlich besser.

Brot – Info

Stand 01.03.2021

Nr.	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergen e	Preis
1	Bauernbrot/ Roggenmischbrot	25 gr	85 % dunkles Roggenmehl 15 % dunkles Weizenmehl Natursauerteig Meersalz, Hefe, teilw. Koriander	keine	Gluten	1000 g 3,50 €
2	Mischbrot/ Weizenmischbrot	25 gr	65 % dunkles Weizenmehl 35 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Meersalz, Hefe, Salz, Gewürze	Keine	Gluten	1000 g 3,50 €
3	Dinkelbrot/ Vollkornbrot (Dienstag+Freitag)	30 gr	90 % Dinkelvollkorn 10 % Roggenvollkorn Natursauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Gluten	750 g 3,50 €
4	Kartoffelbrot/ Weizenmischbrot	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz	keine	Gluten Sesam	500 g 2,50 €
5	Reines Roggenbrot	25 gr	100 % dunkles Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	Keine	Gluten	1 kg 3,50 €
6	Sovital Mischrot mit Vollkorn .Ölsaaten	27 gr	20 % Roggenvollkornschrot, 30 % Roggenmehl, 50 % dunkles Weizenmehl, Leinsamen, Sesam Sonnenblumenkerne, Jodsalz, Hefe	Malzextrakt Milchsäure	Sesam Gluten	750 g 3,50 €
7	Sonnenblumenbrot Weizenmischbrot Mit Ölsaaten	27 gr	60 % dunkles Weizenmehl 40 % dunkles Roggenmehl 15 % Sonnenblumenkerne /Pflicht 8 % Natursauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Gluten	750 g 3,50 €
8	Mehrkornbrot Mischbrot mit Ölsaaten	27 gr	70 % dunkles Weizenmehl, 30 % dunkles Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsamen, Haferflocken, Roggenvoll- Korn, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Gluten Soja	500 g 2,50 €
9	Ital.Landbrot pur mit Olive mit Tomate	27 gr	90 % Weizenmehl, Weizensauerteig, Wasser, Malz, Olivenöl, Meersalz, Hefe, Weizeneiweiß, leicht gewürzt, geschwärtzte Oliven (bei Olivenbrot)	Guarkern- mittel	Gluten Soja	500 g 3,50 €
10	Kraftkorn	27 gr	25 % Roggenvollkornschrot, 25 % Roggenmehl, 50 % Weizenmehl, Sojaschrot, Weizenvollkorn, Hafer- Schrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeise- Kleie, Jodsalz, Malz, Hefe	Milchsäure	Gluten Soja	500 g 2,50 €
11	Haferkorn Mischbrot mit Hafer u. Ölsaaten	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % Roggenmehl/Vollkorn Haferflocken, Leinsamen, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine	Gluten	500 g 2,50 €
12	Vollkornbrot -geschnitten-	30 gr	80 % Roggenvollkorn 20 % Weizenvollkorn Natursauerteig Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz	Keine	Gluten Milch	500 g 2,50 €
13	Zwiebelstangerl Brotzeitlaiberl Speckflädle	27 gr	75 % helles Weizenmehl, 25 % dunkles Roggenmehl, Natursauerteig, Röstzwiebel bzw. Kümmel/Speckwürfel Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine	Gluten	250 g 2,00 € 1,20 €
14	Vollkornsonne	30 gr	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumen- Kerne (13 %), Vollkornhafer, Leinsamen, Kartoffelflocken, Apfelballaststoffe, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz	Keine	Gluten	750 g 3,50 €

15	Magnus	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Weizeneiweiß, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Gewürze, Hefe, Meersalz, Malz, Sauerteig, Kastanienerbse	Keine	Gluten	500 g 2,50 €
16	Jogging	327 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Malz, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Bananenchips, Hefe, Meersalz, Sauerteig, Kastanienerbse		Gluten Sesam als Belag	500 g 2,50 €
17	Tölzer Landbrot	25 gr	60 % dunkles Roggenmehl, 40 % dunkles Weizenmehl, leicht gewürzt, Meersalz, Sauerteig, Hefe	Keine	Gluten	750 g 3,50 €
18	Baguette 500 g 200 g	25 gr	100 % Weizenmehl, Pflanzenöl, Malz Hefe, Meersalz	Milchsäure	Gluten Molke Sojalecithin	500 g 2,90 € 1,50 €
19	Knäckebrot	20 gr	Weizenmehl, Roggenvollkorn, Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkorn, Leinsamen, Buttermilch-Pulver, Meersalz, Hefe, Zucker	Guarkern-Mehl Zitronensäure	Gluten Soja, Sesam, Milch	1,60 €
20	Nussbrot	30 gr	Weizen, Roggen, Mais, Nüsse, Weizen-Eiweiß, Sojaschrot, Jodsalz, Backmittel, Gewürze, Hefe, Kastanienerbse, Malz, Walnüsse, Kartoffelflocken, Sauerteig, Meersalz	Milchsäure Essigsäure, Guarkern-mehl	Soja- Lecithin, Nüsse, Walnüsse	500 g 3,50 €
21	Fitnessbrot	40 gr 1 BE	Weizenkleber, Sojaschrot, Weizenvoll-Kornmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaweiß, Salz, Hefe, Gerstenmalz, Apfelfasern	Keine	Gluten Sesam, Soja	450 g 3,50 €
22	Vollgutbrot	25 Gr 1BE	Weizen-Roggenvollkornmehl, Vollkorn-Sauerteig, Malzmehl, Jodsalz, Hefe	Milchsäure, Guarkern-mehl	Gluten	450 g 2,50 €
23	Wurzelbrot		Weizenmehl, Meersalz, Hefe, Sauerteig- fösche, kräftige Kruse, Haferkorn, lockere luftige Krume, Gerstenmalz	Milchsäure Essigsäure	Gluten Spuren v.Soja, Ei,Milch	250 g 2,00 €
24	Hildegard-von-Bingen-Brot	25 Gr 1 BE	Mehrkornmehl, Sesamsamen, Brot mit Urgetreide:Einkorn, Emmer, Gewürz-Kräuter, Sauerteig, Weizen/Roggen, Sonnenblumenkerne, Weizenkleber, Meersalz, Buchweizenmehl, Honig	Keine	Gluten Sesam	500 g 2,50 €
25	Frühlingsbrot		Dinkel, Joghurt, Honig, Sauerteig,, Hefe, Meersalz, Roggen		Gluten	500 g 3,50 €

Bitte beachten Sie:

- **Wir verwenden reinen selbstgezüchteten Natursauerteig**
- **Getreide aus kontrolliertem, bayerischen Anbau aus eigener Mühle frisch gemahlen**
- **wir verwenden keine Konservierungsstoffe**
- **außerdem backen wir immer wieder neue Brotspezialitäten**
z.B. Apfelessigbrot, Nussbrot, Kletzenbrot usw. – fragen Sie einfach nach-
- **garantiert keine gentechnisch veränderten Rohstoffe / EU-Richtlinien**
- **wir verwenden keine tierische 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 roghenhaltiger Brote verwandt und dient dazu, Roggenmehl backfähig zu machen.