

Bioland Dinkelsee



Mit unserer **BIOLAND** Dinkelsee haben wir dank ausgewählter Zutaten und traditionellem Backverfahren eine ganz luftig, lockere und leckere Seele geschaffen.

Mo.-Sa.

Dinkelsee, 100% Dinkel

Dinkelmehl*, Wasser, **Dinkelflocken***, Meersalz**, **Dinkelkraft*/****, Hefe**, Goldleimehl*, Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, **Sesam****, **Dinkelflocken***

Dinkel ist eine UrWEIZENart | * BIOLAND | ** BIO (nach EG-Verordnung)

Bioland Knusperle



Unser **BIOLAND** Knusperle ist ein lockeres Körnerbrötchen mit Saaten, das durch seinen würzigen Geschmack überzeugt. Durch unseren hauseigenen Natursauerteig erhält das Brötchen eine milde Versäuerung.

Mo.-Sa.

Weizenmischkörnerbrötchen mit Vollkornanteil

Weizenmehl*, **Weizenvollkornmehl***, Wasser, **Gerstenflocken***, **Natursauerteig***, **Weizenkraft*/****, Meersalz**, Hefe**, **Weizengluten***, **Gerstenmalzmehl****, Pflanzenöl**, Sonnenblumenkerne*

Bioland Krusti



Unser **BIOLAND** Krusti ist ein zartes, vollmundiges und leichtwürziges Brötchen.

Mo.-Sa.

Weizenmischbrötchen mit Vollkornanteil

Weizenmehl*, Wasser, **Roggenvollkornmehl***, **Dinkelkraft*/****, Goldleimehl*, Meersalz**, Hefe**, Pflanzenöl**, **Gerstenmalzmehl****

Um ein gutes Brot zu backen braucht es hochwertige Zutaten, lange Teigruhe, handgemachten Sauerteig und handwerkliches Fingerspitzengefühl mit Herz und Hand.

✓ Traditionelles Handwerk

Jedes unserer Brote ist ein Einzelstück und wird handwerklich nach unseren Rezepturen mit Herz und Hand hergestellt.

Regionale Lieferanten

✓ Hochwertige Zutaten sind sehr wichtig für ein gutes Brot. Unsere Zutaten für unsere BIOLAND Backwaren kommen ausschließlich von der OBEG in Schrozberg.

Zeit für den vollen Genuss

✓ Für die volle Entfaltung des Geschmacks und auch die Bekömmlichkeit unserer Brote ist eine lange Teigruhe sehr wichtig und unumgänglich.

Legende:



mit hauseigenem Natursauerteig



mit hohem Dinkelanteil



laktosefreie Backwaren



Rohstoffe aus biologischem Anbau



Vollkorn



veganes Produkt



Teigruhe



HEFEfrei

B(R)OTSCHAFTEN



Bewahre dein Brot richtig auf z.B. in unserem praktischen Brotbeutel



für deinen langen Brotgenuss.

Kretzschmar



Bioland Dinkel-Eck



Unser **BIOLAND** Dinkel-Eck ist ein reines Dinkelbrot mit Kartoffelflocken. Durch unseren hauseigenen Natursauerteig erhält das Brot eine milde Versäuerung. Dieses grobe Vollkornbrot hat eine weiche Krume und ist besonders mild und saftig.

750 g

Mo.-Sa.

Bioland Dinkel-Ruchmehlbrot



Unser **BIOLAND** Dinkel-Ruchmehlbrot ist ein grobporiges, saftiges Dinkelmisch-Bauernbrot mit kräftiger Kruste.

500 g/750 g

Mo.-Sa.

Bioland Emmer-Dinkel-Vollkornbrot



Unser **BIOLAND** Emmer-Dinkel-Vollkornbrot zeichnet sich vor allem durch den feinnussigen Geschmack aus. Durch unseren hauseigenen Natursauerteig erhält das Brot eine milde Versäuerung.

500 g/750 g

Mo.-Sa.

Bioland Roggenvollkornbrot ohne Hefe



Unser **BIOLAND** Roggenvollkornbrot ohne Hefe schmeckt besonders würzig und vollmundig und bleibt lange frisch. Durch unseren hauseigenen Natursauerteig erhält das Brot eine milde Versäuerung.

500 g/750 g

Mo.-Sa.

Bioland Sesamkruste



Unsere **BIOLAND** Sesamkruste ist saftig, locker und besonders reich an Mineralstoffen. Ein ganz leicht säuerlicher Geschmack macht es zu einem besonderen Brot. Durch unseren hauseigenen Natursauerteig erhält das Brot eine milde Versäuerung.

500 g/750 g

Mo.-Sa.

Bioland Dinkelvollkornbrot ohne Hefe



Unser **BIOLAND** Dinkelvollkornbrot ohne Hefe würzig und vollmundig im Geschmack mit einer kräftigen Kruste. Durch unseren hauseigenen Natursauerteig erhält das Brot eine milde Versäuerung.

750 g

Mo.-Sa.

Bioland Bio-Wurzel



Unser **BIOLAND** Wurzelbrot ist luftig in der Konsistenz und aromatisch im Geschmack. Knusprig gebacken und typisch gedreht. Durch unseren hauseigenen Natursauerteig erhält das Brot eine milde Versäuerung.

350 g

Mo.-Sa.

Dinkelvollkornbrot, 100% Dinkel

Dinkelvollkornschrot*, Wasser, **Dinkelflocken***, **Kartoffelflocken***, **Natursauerteig***, Meersalz**, Pflanzenöl**, **Gerstenmalzmehl***, **Hefe****, Sonnenblumenkerne*

Dinkelmischbrot mit Vollkornanteil

Dinkel-Ruchmehl*, Wasser, **Roggenvollkornmehl***, Meersalz**, Goldleinsmehl*, **Dinkelkraft***/**, **Hefe****

Emmer-Dinkelvollkornmischbrot

Emmervollkornschrot*, **Dinkelvollkornschrot***, Wasser, **Natursauerteig***, Meersalz**, **Gerstenmalzmehl****, **Hefe****

Roggenvollkornmischbrot o. Hefe

Roggenvollkornschrot*, Wasser, **Dinkelvollkornschrot***, **Natursauerteig***, Meersalz**, **Gerstenmalzmehl****

Roggenvollkornmischbrot

Natursauerteig*, Wasser, **Weizenvollkornschrot***, **Roggenvollkornschrot***, Meersalz**, **Hefe****, **Sesam****

Dinkelvollkornbrot o. Hefe

Dinkelvollkornschrot*, Wasser, **Natursauerteig***, **Dinkelflocken***, Meersalz**

Weizenmischbrot mit Vollkornanteil

Weizenmehl*, Wasser, **Weizenvollkornmehl***, **Natursauerteig***, **Weizenkraft***/**, Meersalz**, **Weizen gluten***, **Hefe****, **Gerstenmalzmehl****

Dinkel ist eine UrWEIZENart | * BIOLAND | ** BIO (nach EG-Verordnung)



Kretzschmar

Unsere BIOLAND Backwaren erhaltet ihr in unseren Filialen, unserem Onlineshop und in der Ökokiste des

