

### Inhaltsstoffe:

**Hausbrot:** 50% Roggenmehl, 50% Weizenmehl, Sauerteig.

**Schweizerbrot:** 75% Weizenmehl, 25% Roggenmehl, Sauerteig.

**Bergsteigerbrot, Vinschgauer:** 45% Weizenmehl, 35% Roggenmehl,  
20 % Schwarzbrot, gerösteter Roggen, Sauerteig, Gewürze.

**Nk.-Laib:** 90% Roggenmehl, 10% Weizenmehl, Sauerteig, Gewürze.

**Roggenbrot:** 100% Roggenmehl, Sauerteig, Gewürze, **geeignet für Weizenmehlallergiker.**

**Peischinger Landbrot:** 60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl,  
Sauerteig, wahlweise mit Fenchel.

**Besonderheit-** wird als 2 kg Laib zur Gare gestellt und vor dem Backen auseinandergeschnitten wodurch sich mehr Aromastoffe bilden können.

**Vollkornbrot:** 45% Roggenvollkornmehl, 40% Weizenmehl,  
15% Roggenmehl, gerösteter Roggen, Sauerteig,  
Schwarzbrot aus Vollkornmehl, enthält alle Bestandteile des Korns auch den Keimling, daher reich an Wirkstoffen. Der Anteil unverdaulicher Zellulose wirkt als Ballast auf den Darmtrakt und begünstigt die Verdauung und Entschlackung des menschlichen Körpers.

**Schrotbrot:** wie Vollkornbrot, jedoch gröber vermahlene Körner.

**Leinsamenbrot:** 65% Weizenmehl, 35% Roggenmehl, Leinsamen, Sauerteig, Gewürze,  
mit Sesam bestreut.

**Leinsamen** hat einen günstigen Einfluss auf die Verdauung.

**Sonnenblumenbrot:** 60% Weizenmehl, 30% Roggenmehl, 10% Schwarzbrot,  
Sonnenblumenkerne, gerösteter Roggen, Sauerteig, Gewürze

**Sonnenblumenkerne** enthält Lecithin und Vitamin B1,

...beste Zutaten...

**Backstube**  
**Schlief**

**Grahamlaibchen, -brot:** Weizenvollkorn bzw. Grahamschrot, hoher Kohlenhydratanteil.

**Kornspitz:** Weizenschrot, Roggenschrot, Weizenkleie, Sojaschrot, Leinsamen, Malzflocken, geröstetes Roggenmehl, Weizenmehl, Sojamehl, Gewürze, Malz.

**Dinkelreschling:** Dinkelvollmehl, Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Honig, **geeignet für Weizenmehlallergiker.**

**Kleingebäck:** ohne Emulgatorbackmittel, Weizenmehl, Weizensauerteig, Malz.

**Semmeln:** Weizenmehl, Weizensauerteig, Malz, Milch, Ei.

**Kipferl, Mäuse, Milchweckerl, Germgebäcke, Stollen, Knöpfe, Milchbrot, \* (Butterblumen, Briochegebäcke, Plunder):**  
werden aus **Butterhefeteig** hergestellt.  
Weizenmehl, Zucker, **Butter, Milch, \*( Dotter )**

**Nur reine Butter statt Margarine**

Größter Wert wird auf Produktreinheit gelegt, das bedeutet Verzicht auf Geschmacksverstärker (Emulgatoren) und Konservierungsstoffe, Verwendung hauseigener Rezepte und hochwertiger Rohstoffe bei minimiertem Einsatz von Backhilfsmitteln.

Auch Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Waren, daher werden Backwaren mit belebtem, nach Grander-Technologie energetisiertem Wasser hergestellt.

Backwaren nur mit Butter...

