schulze

PRODUKTINFORMATION FÜR UNSERE

BROTSORTEN

Für unsere Brote verwenden wir nur hauseigene Sauerteige – keine Fertigmischungen! Bei uns kommt keinerlei Jodsalz zum Einsatz. Wir verwenden belebtes Grander-Wasser für unser gesamtes Sortiment.

KbA = Kontrolliert biologischer Anbau

Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
LANDBAGUETTE 300g	Weizenmehl, Wasser, Weichweizengries, Salz, Hefe, Flohsamenschalen, Ascorbinsäure	täglich
WEISSBROTKAPSEL	Inhaltsstoffe wie Landbaguette	Samstag
SANSIBAR-BAGUETTE 300g	Inhaltsstoffe wie Landbaguette, zusätzlich eine Salz-Pfeffer Kruste mit Rapsöl	täglich
LAUGEN-BAGGI	Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Margarine, Rapsöl, Flohsamenschalen, Dextrose, Sonnenblumenlecithin, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure	Freitag und Samstag
ROGGEN-DINKELKRACHER 750g	Wasser, 70 % Roggenmehl, Dinkelmehl, Roggenbackflocken frisch, Salz, Honig, Hefe, Flohsamenschalen	täglich
ZWIEBELBROT 750g	Inhaltsstoffe wie Roggen-Dinkelkracher, zusätzlich Röstzwiebeln	täglich
KÜMMELBROT 750g	Inhaltsstoffe wie Roggen-Dinkelkracher, zusätzlich Kümmel	täglich
QUARK-MEHRKORNBROT 750g / 500g	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Sauerteig, frischer Magerquark, Backerbsenschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenmalz, Salz, Hefe	täglich

Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
NUSSBROT	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Roggensauerteig, Haselnüsse, Walnüsse, Backerbsenschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Apfelmark, Salz, Hefe, Roggenmalz	Dienstag, Donnerstag, Samstag
WURZELBROT HELL	Weizenmehl, Wasser, Dinkelkleber, Salz, Hefe, Weizensauerteig, Flohsamenschalen, Dextrose, Sonnenblumenlecithin, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure	täglich
WURZELBROT RUSTIKAL	Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, Dinkelkleber, Salz, Hefe, Weizensauerteig, Flohsamenschalen, Dextrose, Sonnenblumenlecithin, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure	täglich
DINKEL-LANDBROT 500g	Dinkelmehl, Wasser, Salz, Hefe	Montag, Mittwoch, Freitag
CHIA-DINKEL-VOLLKORNBROT 450g	100 % Dinkelvollkornschrot, Wasser, Sonnenblumenkerne, Chiasamen, Kartoffelflocken, Meersalz, Rapsöl, Apfelessig, Gerstenmalz, Hefesauerteig	Montag, Mittwoch, Freitag
NETZBROT 1000g / 500g	Weizenmehl, Weizensauerteig, Roggenmehl, Kartoffelmehl, Salz, Hefe	täglich
SCHLOSSLAIB	Weizenmehl, Wasser, frische Buttermilch, Weizenvollkornmehl, Kartoffelmehl, Roggensauerteig (Roggenmehl + Wasser), Salz, Flohsamenschalen, Hefesauerteig, Hefe, Gewürz	Dienstag bis Samstag
DINKELKRUSTE 500g	100 % Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne geröstet, Dinkelsauerteig, Salz, Hefe	Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag
URBÄCHER LAIB	Wasser, Weichweizengrieß, 100 % Dinkelmehl, Apfelmark, Hartweizen, Salz, Hefe	täglich

Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
TOASTBROT XXL	Weizenmehl, Wasser, Vollmilchpulver, Hefe, Zucker, Butterreinfett, Hartweizen, Salz, Flohsamenschalen	täglich
DINKEL-EMMERTOAST	Dinkelmehl, Wasser, Emmer-Vollkornmehl, Margarine, Flohsamenschalen, Salz, Hefe	täglich
KÜRBIS-KAROTTENBROT	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, frische Karotten, Kürbiskerne, Backerbsenschrot, Leinsamen, Meersalz, Hefesauer, Flohsamenschalen	Montag, Mittwoch, Freitag
FITNESS-JOGHURT	Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Joghurt, getrocknete Bananenchips, Chiasamen, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Salz, Flohsamenschalen, Hefe	Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag
REMSTÄLER-24	Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Weizenextrudat, Hefe, Salz, Flohsamenschalen	täglich
EMMER-GOLDKRUSTE 500g	Emmermehl hell, Wasser, Dinkelsauerteig, Dinkelquellmehl, Salz, Hefe	täglich

Bioland-Produkte

Produktname und Gewicht	Inhaltsstoffe	Produktionstag
DINKELSEELE-BIOLAND	Dinkelmehl Bioland 630, Wasser, Dinkelflocken Bioland, Meersalz, Gerstenmalzextrakt Bioland, Bio-Hefe, Apfelessig Bioland Bestreuung: Kürbiskerne kbA, Sesam kbA, Sonnenblumenkerne kbA Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	täglich
ROGGENVOLLKORN-BROT	90 % Roggenvollkornschrot Bioland, 10 % Dinkelvollkornschrot Bioland, belebtes Wasser, Gerstenmalz KbA, Sauerteig Bioland, Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	Dienstag, Donnerstag, Samstag
DINKELVOLLKORN-BROT	100 % Dinkelvollkornschrot Bioland, belebtes Wasser, Sonnenblumenkerne Bioland, Kartoffelflocken Bioland, Meersalz, Rapsöl Bioland, Apfelessig Bioland, Gerstenmalz Bioland, Hefesauerteig KbA Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	Montag, Mittwoch, Freitag
GENETZTES DINKEL	95 % Dinkelmehl Bioland 1050, 5 % Roggenvollkornschrot Bioland, belebtes Wasser, Kartoffelflocken Bioland, Meersalz, Hefesauerteig KbA, Sauerteig Bioland Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006	Dienstag, Donnerstag, Samstag