



Inhalt: 500 g



## Leinsamenbrot

Glutenfreies Brot mit Sauerteig

Zutaten: Wasser, Leinsamen-Mehl entölt (16%), Reismehl, Kartoffelstärke, Erbsenmehl, Hefe, Salz, Zucker, Starterkulturen.

Leinsamenbrot  
= 500 g



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 40 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	781 kJ 186 kcal	312 kJ 74 kcal	3,7 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	2,5 g 0,2 g	1,0 g 0,1 g	1,4 % 0,5 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	26,0 g 0,5 g	10,0 g 0,2 g	4,1 % 0,2 %
<b>Ballaststoffe</b>	9,2 g	3,7 g	
<b>Eiweiß</b>	9,2 g	3,7 g	7,4 %
<b>Salz</b>	1,3 g	0,5 g	8,3 %

1 Portion = 1 Scheibe. Inhalt entspricht 12,5 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt: 500 g



## Goldleinsamenbrot

Glutenfreies Brot mit Sauerteig

Zutaten: Wasser, Reismehl, Kartoffelstärke, Goldleinsamenmehl teilentölt (10%), Erbsenmehl, braunes Leinsamenmehl entölt, Hefe, Salz, Starterkulturen.

Goldleinsamenbrot  
= 500 g



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 40 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	831 kJ 199 kcal	336 kJ 80 kcal	4,0 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	2,5 g 0,2 g	1,0 g 0,1 g	1,4 % 0,5 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	31,0 g 0,7 g	12,0 g 0,3 g	4,8 % 0,3 %
<b>Ballaststoffe</b>	7,7 g	3,1 g	
<b>Eiweiß</b>	9,0 g	3,6 g	7,2 %
<b>Salz</b>	1,3 g	0,5 g	8,3 %

1 Portion = 1 Scheibe. Inhalt entspricht 12,5 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt: 500 g



## Saatenbrot

Glutenfreie Brötchen mit Ölsaaten und Sauerteig

Zutaten: Wasser, Mehl (Reis, Mais), Kartoffelstärke, Sonnenblumenkerne (4%), Kartoffelflocken, Kürbiskerne (2%), Leinsaat (2%), Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Xanthan, Starterkulturen.

Saatenbrot  
= 500 g



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 50 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	998 kJ 237 kcal	499 kJ 118 kcal	5,9 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	5,3 g 0,8 g	2,7 g 0,4 g	3,8 % 2,0 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	40,0 g 0,7 g	20,0 g 0,3 g	7,6 % 0,4 %
<b>Ballaststoffe</b>	3,5 g	1,8 g	
<b>Eiweiß</b>	5,7 g	2,8 g	5,7 %
<b>Salz</b>	1,3 g	0,7 g	10,8 %

1 Portion = 1 Scheibe. Inhalt entspricht 10 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt: 500 g



## Kartoffelbrot

Glutenfreies Brot mit Sauerteig

Zutaten: Wasser, Mehl (Reis, Mais), Kartoffelstärke, Kartoffelflocken (3,5%), Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Xanthan, Starterkulturen.

Kartoffelbrot  
= 500 g



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 50 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	921 kJ 217 kcal	460 kJ 109 kcal	5,5 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	1,0 g 0,3 g	0,5 g 0,1 g	0,7 % 0,7 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	47,0 g 0,6 g	23,0 g 0,3 g	9,0 % 0,3 %
<b>Ballaststoffe</b>	2,4 g	1,2 g	
<b>Eiweiß</b>	3,9 g	2,0 g	3,9 %
<b>Salz</b>	1,5 g	0,7 g	12,1 %

1 Portion = 1 Scheibe. Inhalt entspricht 10 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt :4 x 65 g= 260 g



## Kreuzbrötchen

Glutenfreie Brötchen mit Sauerteig

Zutaten: Wasser, Mehl (Reis, Tapioka, Mais), Kartoffelstärke, Rapsöl, Flohsamenschalenmehl, Hefe, Salz, Zucker, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Starterkulturen.

Kreuzbrötchen  
4 x 65 g = 260 g



laktosefrei



Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 65 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	1.100 kJ 261 kcal	715 kJ 170 kcal	8,5 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	4,5 g 0,5 g	2,9 g 0,3 g	4,2 % 1,6 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	49,0 g 2,1 g	32,0 g 1,4 g	12,0 % 1,5 %
<b>Ballaststoffe</b>	5,6 g	3,6 g	
<b>Eiweiß</b>	3,2 g	2,1 g	4,2 %
<b>Salz</b>	1,4 g	0,9 g	15,0 %

1 Portion = 1 Brötchen. Inhalt entspricht 4 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt: 4 x 75 g= 300 g



## Saatenbrötchen

Glutenfreie Brötchen mit Ölsaaten und Sauerteig

Zutaten: Wasser, Mehl (Reis, Tapioka, Mais), Kartoffelstärke, Kürbiskerne (4%), Sonnenblumenkerne (4%), Rapsöl, Flohsamenschalenmehl, Leinsaat (2%), Zucker, Salz, Hefe, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Starterkulturen.

Saatenbrötchen  
4 x 75 g = 300 g



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 75 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	1.367 kJ 326 kcal	1025 kJ 245 kcal	12,2 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	13,0 g 1,9 g	9,8 g 1,4 g	13,9 % 7,1 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	42,0 g 2,3 g	32,0 g 1,7 g	12,1 % 1,9 %
<b>Ballaststoffe</b>	4,9 g	3,7 g	
<b>Eiweiß</b>	7,6 g	5,7 g	11,4 %
<b>Salz</b>	1,0 g	0,7 g	11,9 %

1 Portion = 1 Brötchen. Inhalt entspricht 4 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt: 4 x 70 g = 280 g



## Laugenbrötchen

Glutenfreie Brötchen auf Reisbasis mit Sauerteig

Zutaten: Wasser, Mehl (Reis, Tapioka, Mais), Kartoffelstärke, Rapsöl, Flohsamenschalenmehl, Zucker, Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säureregulator: Natronlauge, Starterkulturen.

Laugenbrötchen  
4 x 70 g = 280 g



laktosefrei



Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 70 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	1.098 kJ 260 kcal	769 kJ 182 kcal	9,2 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	3,9 g 0,4 g	2,7 g 0,3 g	3,9 % 1,4 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	51,0 g 1,9 g	35,0 g 1,33 g	14,0 % 1,5 %
<b>Ballaststoffe</b>	3,9 g	2,7 g	
<b>Eiweiß</b>	3,1 g	2,2 g	4,3 %
<b>Salz</b>	1,6 g	1,1 g	19,0 %

1 Portion = 1 Brötchen. Inhalt entspricht 4 Portionen.  
\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt: 4 x 70 g = 280 g



## Frühstücksbrötchen

Glutenfreie Brötchen mit Sauerteig

Zutaten: Wasser, Mehl (Reis, Tapioka, Mais), Kartoffelstärke, Kartoffelflocken, Flohsamenschalenmehl, Rapsöl, Zucker, Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Starterkulturen.

Frühstücksbrötchen  
4 x 70 g = 280 g



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 70 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	1.089 kJ 258 kcal	762 kJ 181 kcal	9,1 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	3,6 g 0,4 g	2,5 g 0,3 g	3,6 % 1,4 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	51,0 g 2,1 g	36 g 1,5 g	14,0 % 1,6 %
<b>Ballaststoffe</b>	4,3 g	3,0 g	
<b>Eiweiß</b>	3,1 g	2,2 g	4,3 %
<b>Salz</b>	1,3 g	0,9 g	15,0 %

1 Portion = 1 Brötchen. Inhalt entspricht 4 Portionen.  
\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).





Inhalt: 4 x 100 g = 400 g



DE-002-021

## Mini-Baguette

Glutenfreies Mini-Baguette mit Sauerteig

Wasser, Mehl (Reis, Tapioka, Mais), Kartoffelstärke, Rapsöl, Flohsamenschalenmehl, Hefe, Salz, Zucker, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Starterkulturen.

Mini-Baguette  
4 x 100 g



vegan



laktosefrei

auch einzeln  
verpackt erhältlich

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 100 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	1.100 kJ 261 kcal	1.100 kJ 261 kcal	13,1 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	4,5 g 0,5 g	4,5 g 0,5 g	6,4 % 2,5 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	49,0 g 2,1 g	49,0 g 2,1 g	18,8 % 2,3 %
<b>Ballaststoffe</b>	5,6 g	5,6 g	
<b>Eiweiß</b>	3,2 g	3,2 g	6,4 %
<b>Salz</b>	1,4 g	1,4 g	23,3 %

1 Portion = 1 Baguette. Inhalt entspricht 4 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



Inhalt: 2 x 110 g = 220 g



DE-002-022

## Mini-Kuchen

Glutenfreies Feingebäck

Wasser, Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Kokos, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Mehl (Mais, Reis, Tapioka), Rapsöl, Kartoffelstärke, Goldleinsamenmehl, Backtriebmittel (Kaliumtartrat, Natriumcarbonat), Kartoffelflocken, Erbsenmehl, Kakao, Salz, Aroma.

Mini-Kuchen  
2 x 110 g



vegan



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 110 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	1.660 kJ 397 kcal	1.826 kJ 437 kcal	21,7 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	21,0 g 8,4 g	23,0 g 9,2 g	32,6 % 46,2 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	48,0 g 25,0 g	53,0 g 27,0 g	20,4 % 30,4 %
<b>Ballaststoffe</b>	2,8 g	3,1 g	
<b>Eiweiß</b>	2,9 g	3,2 g	6,3%
<b>Salz</b>	1,0 g	1,1 g	17,8 %

1 Portion = 1 Mini-Kuchen. Inhalt entspricht 2 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



DE-002-023

## Hamburger Buns

Glutenfreie Hamburger Buns mit Sauerteig

Wasser, Mehl (Reis, Tapioka, Mais), Kartoffelstärke, Zucker, Rapsöl, Flohsamenschalenmehl, Hefe, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Starterkulturen.

Inhalt: 4 x 85 g = 340 g

Hamburger Buns  
4 x 85 g



laktosefrei



**Glutenfrei**  
von Böcker

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 85 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	993 kJ 235 kcal	844 kJ 200 kcal	10,0 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	3,7 g 0,5 g	3,1 g 0,4 g	4,5 % 1,9 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	46,0 g 4,8 g	39,0 g 4,1 g	14,9 % 4,5 %
<b>Ballaststoffe</b>	4,3 g	3,6 g	
<b>Eiweiß</b>	2,6 g	2,3 g	4,4 %
<b>Salz</b>	1,4 g	1,2 g	19,7 %

1 Portion = 1 Bun. Inhalt entspricht 4 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



## Stollen

Inhalt: 500 g

Glutenfreies Feingebäck mit Sultaninen und weihnachtlichen Gewürzen

Mehl (Reis, Mais), Sultaninen (22%), Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokos, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Invertzuckersirup, Rapsöl, Rum, Leinsamenmehl, Erbsenmehl, Glukosesirup, Orangenschalen, Zitronenschalen, Emulgator (Lecithin), Hefe, Salz, Zucker, Aroma, Gewürze (0,1%), Starterkulturen.

Stollen = 500 g



laktosefrei

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100g	pro Portion (ca. 50 g)	RM* pro Portion
<b>Energie</b>	1.491 kJ 355 kcal	746 kJ 178 kcal	8,9 %
<b>Fett</b> davon ges. Fettsäuren	13,0 g 4,0 g	6,5 g 2,0 g	9,3 % 10,0 %
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	51,0 g 26,0 g	26,0 g 13,0 g	9,8 % 14,4 %
<b>Ballaststoffe</b>	4,6 g	2,3 g	
<b>Eiweiß</b>	4,8 g	2,4 g	4,8 %
<b>Salz</b>	0,62 g	0,31 g	5,2 %

1 Portion = 1 Scheibe. Inhalt entspricht 10 Portionen.

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).