



Über 75
Backmischungen
mit Nährwert-
angaben



Die Mehlkiste

Unsere Mehlmischungen

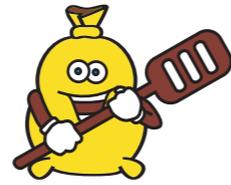
Mühle-KOTTMANN



Hinweis:

Die Nährwertangaben wurden auf Basis des Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben errechnet.

Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um natürliche Produkte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.

**Die Mehlkiste**

Brückenstraße 2-6
41516 Grevenbroich
Telefon: 02181.2279-25

Öffnungszeiten:

Montag–Freitag
15.00–18.00 Uhr
zusätzlich Mittwoch
09.30–12.30 Uhr
Samstag
09.00–12.00 Uhr

www.mehlkiste.de

**Mühle-Kottmann GmbH & Co. KG**

Brückenstraße 2-6
41516 Grevenbroich
Tel. 02181.2279-0
Fax 02181.2279-40
www.muehle-kottmann.de
info@muehle-kottmann.de

© Mühle Kottmann, 2019
Gestaltung: Media Nova GmbH
Fotos: Michael Reuter | Erftblitz.de

**Weizenbrote**

- 04 Baguette
- 04 Ciabatta
- 04 Dinkelbaguette
- 05 Fladenbrot
- 05 Focaccia
- 05 Frühstücksbrötchen
- 06 Stockbrot
- 06 Wienerbrot
- 06 Zwiebelbrot
- 07 Pizzateig
- 07 Laugengebäck
- 07 Eierpfannkuchen

Weizenmischbrote

- 08 Buttermilchbrot
- 08 Kartoffelbrot
- 08 Kürbiskernbrot
- 09 Nussbrot
- 09 Schwarzwälder Landbrot
- 09 Weizenmischbrot
- 10 Maronenbrot

Weizenvollkornbrote

- 11 Hafermehl-Landbrot
- 11 Hafer-Quarkkruste
- 11 Vollkornkrüstchen
- 12 Weizenvollkornbrot 100%

Süße Brote

- 13 Eierstuten
- 13 Feiertagsbrezel
- 13 Hefezopf
- 14 Süßer Stuten
- 14 Mandelstuten
- 14 Ongschwedde
- 15 Weckmann

Roggenbrote

- 16 Roggenbrot 100%
- 16 Roggenbrötchen

Roggenmischbrote

- 17 Landkornbrot
- 17 Paderborner
- 17 Rheinisches Sauerbrot
- 18 Röggelchen
- 18 Roggenkruste

Roggenvollkornbrote

- 18 Malzflockenbrot
- 19 Rheinisches Schwarzbrot
- 19 Roggenvollkornkastenbrot

Dinkelbrote

- 20 Ur-Dinkel mit Sonnenblumenkernen
- 20 Ur-Dinkel-Vital
- 20 Dinkelstuten

Dinkelmischbrote

- 21 Dinkelbuchweizenbrot
- 21 Dinkel-Goldbrötchen
- 21 Dinkel-Emmer-Roggenbrot

Dinkelvollkornbrote

- 22 Dinkelkruste
- 22 Dinkelprotz
- 22 Dinkelvollkorn-Körnerbrot

Körnerbrote

- 23 6-Körnerbrot
- 23 Chia-Dinkel-Rapsbrot
- 23 Fastenbrot
- 24 Herbstkruste
- 24 Klever Schwarzbrot
- 24 Korn an Korn
- 25 Mehrkornbrötchen
- 25 Müslibrot
- 25 Nuss-Schwarzbrot
- 26 Rapsbrot
- 26 Rusti Krusti
- 26 Schwarzbrot mit Sonnenblumenkernen
- 27 Kerniges Früchtebrot
- 27 Kraftpaket

Kuchen & Gebäck

- 28 Berliner
- 28 Biskuit
- 28 Blechkuchen
- 29 Butterkuchen
- 29 Dinkel Sandkuchen
- 29 Feiner Mürbeteig
- 30 Gewürzkuchen
- 30 Muffins
- 30 Nusskuchen
- 31 Omas Apfelkuchen
- 31 Rührteig
- 31 Sandkuchen
- 32 Waffelteig
- 32 Butterplätzchen
- 32 Scones

Saisonal: Kuchen & Gebäck

- 33 Blattmutzen
- 33 Dinkel-Spekulatius
- 33 Heidesand
- 34 Lebkuchen
- 34 Printen
- 34 Schmalz-Quark-Krapfen
- 35 Spekulatius
- 35 Spritzgebäck
- 35 Vanillekipferl



Baguette

Stangenweißbrot nach französischer Art. Nur natürliche Zutaten.

Zutaten

Weizenmehl, Salz, **Weizengluten**, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

✂ Als Grill- und Partygebäck hervorragend geeignet.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1410 kJ (337 kcal)	
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	2,3 g



Ciabatta

Italienisches Weißbrot. Kurz und saftig im Biss. Hält lange frisch.

Zutaten

Weizenmählerzeugnisse, Salz, **Weizengluten**, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

✂ Mit echtem Olivenöl. Hält lange frisch.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1407 kJ (336 kcal)	
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	2,3 g



Dinkel-Baguette

Backmischung für ein nach französischer Art hergestelltes Baguette.

Zutaten

Dinkelmehl, jod. Salz, Zucker, Dextrose, **Dinkelmalzextrakt**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1427 kJ (341 kcal)	
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	2,2 g



Fladenbrot

Traumhaft lockeres Fladenbrot, unvergleichlich im Geschmack.

Zutaten

Weizenmehl, Salz, **Weizengluten**, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

✂ Mit Sesam verfeinern.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1410 kJ (337 kcal)	
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	2,3 g



Focaccia

Ligurisches Fladenbrot mit Kräutern und Knoblauch.

Zutaten

Weizenmählerzeugnisse, Salz, **Weizengluten**, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**, 0,5% Kräuter der Provence, 0,2% Knoblauchpulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

✂ Passt perfekt zu herzhaften Gerichten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1398 kJ (334 kcal)	
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	11,5 g
Salz	2,3 g



Frühstücksbrötchen

Frische Brötchen nach klassischem Rezept – wie vom Bäcker. Anwendbar mit Mohn, Sonnenblumenkernen usw. zu Partygebäck. Hervorragend auch als Baguette verwendbar oder im Brotbackautomat als Toastbrot.

Zutaten

Weizenmehl, Salz, **Weizengluten**, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

✂ Mit Mohn, Sesam oder Sonnenblumenkernen verfeinern.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1410 kJ (337 kcal)	
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	2,3 g



Stockbrot

Backmischung zur Herstellung eines Brotteiges, perfekt fürs Lagerfeuer.

Zutaten

Weizenmehl, Vollmilchpulver, Zucker, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Soja enthalten.



Wienerbrot

Taditionelles Teebrot, soft und locker.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, jod. Salz, **Roggensauer** (auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Vollmilchpulver,** Bio-Brötchenbackmittel (**Soja, Weizen, Gerstenmalz,** Rohrzucker), **Weizengluten,** Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Soft und locker.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1503 kJ (359 kcal)	
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	68,5 g
davon Zucker	6,1 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	1,4 g



Zwiebelbrot

Dunkles Weizenbrot mit Röstzwiebeln. Herzhaft und lecker.

Zutaten

Weizenmahlerzeugnisse, 28% Röstzwiebeln, jod. Salz

Passt perfekt zu herzhaften Gerichten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1670 kJ (399 kcal)	
Fett	13,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g
Kohlenhydrate	58,6 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	2,5 g



Pizzateig

Backmischung für Pizzateig.

Zutaten

Weizenmehl, Pflanzenfett (gehärtetes Palmöl, Glukosesirup, **Milchprotein,** Stabilisator: E551), Salz, Zucker, Backpulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Wie beim "Italiener".

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1480 kJ (353 kcal)	
Fett	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	68,2 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	2,5 g



Laugengebäck

Backmischung für Laugengebäck mit Natron zur Herstellung der Lauge.

Zutaten

Weizenmehl, Weizengluten, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalzmehl, Weizenmalz-pulver,** Zucker, **Sojamehl,** Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Ei und Soja enthalten.

Tip: mit grobem Salz dekorieren.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1463 kJ (349 kcal)	
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	68,7 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	13,2 g
Salz	0,05 g



Eierpfannkuchen

Backmischung zur Herstellung von Eierpfannkuchen.

Zutaten

Weizenmehl, Vollmilchpulver, 9% **Volleipulver, Weizenstärke,** jod. Salz, Zucker, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Schmecken süß und herzhaft belegt.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1580 kJ (377 kcal)	
Fett	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	61,1 g
davon Zucker	6,6 g
Eiweiß	14,8 g
Salz	1,8 g



Buttermilchbrot

Weizenmischbrot mit Buttermilch.
Angenehm säuerlich im Geschmack.

Zutaten

52,5% **Weizenmehl, Roggenmehl**, natürlicher Sauerteig, 5% **Buttermilchpulver**, Salz, **Weizengluten, Weizenmalzmehl**, Maismehl (teils geröstet), Kartoffelgranulat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Zu Süßem und Herzhaftem.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1394 kJ (333 kcal)	
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	66,3 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	11,9 g
Salz	2,3 g



Kartoffelbrot

Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken.

Zutaten

61% **Weizenmehl, Roggenmehl**, 9% Kartoffelflocken, natürlicher 3-Stufen-**Roggensauerteig** getrocknet, jod. Salz, **Weizengluten**, Muskat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Herrlich saftig.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1393 kJ (333 kcal)	
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,1 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	10,8 g
Salz	2,5 g



Kürbiskernbrot

Weizenmischbrot. Helles Körnerbrot mit Kürbiskernen, Vollsojaschrot und Leinsaat.

Zutaten

47% **Weizenmehl, Roggenmehl**, 11% Kürbiskerne, **Natursauerteig** getrocknet, 4% **Sojaschrot, Roggenflocken**, 2,3% Leinsaat, jod. Salz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Fein würzig.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1491 kJ (356 kcal)	
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	57,5 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	13,3 g
Salz	2,5 g



Nussbrot

Weizenmischbrot mit ganzen Haselnüssen.

Zutaten

50% **Weizenmehl, Roggenmehl**, 14,3% **Haselnüsse**, Roggensauer (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, **Sesam**, Kartoffelflocken, Emulgator: E481, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Mit ganzen Haselnüssen.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1578 kJ (377 kcal)	
Fett	11,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	57,6 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	2,5 g



Schwarzwälder Landbrot

Weizenmischbrot aus 70% Weizenmehl und 30% Roggenmehl.
Mit Sauerteig aufbereitet.

Zutaten

Mehl (**Weizen, Roggen**), **Roggensauerteig**, Salz, Aromamalz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1394 kJ (333 kcal)	
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	69,7 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	2,5 g



Weizenmischbrot

Weizenmischbrot aus 70% Weizenmehl und 30% Roggenmehl.
Mit Sauerteig aufbereitet.

Zutaten

Mehl (**Weizen, Roggen**), **Roggensauerteig**, **Weizensauerteig**, Salz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1380 kJ (330 kcal)	
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	66,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	2,5 g



Maronenbrot

Weizenmischbrot mit Maronenmehl.

Zutaten

Weizenmehl, Roggenmehl, Maisgrieß, 7,7% Maronenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), Leinsamen, Kartoffelflocken, **Malzextrakt**, jod. Salz, **Roggenmalzpulver, Sesam, Weizengluten**, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 **Traditionelles Roggenmischbrot.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1443 kJ (345 kcal)	
Fett	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	58,4 g
davon Zucker	5,4 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	2,5 g



Hafermehl-Landbrot

Ein saftiges Vollkornbrot aus Weizenvollkorn- und Hafervollkornmehl.

Zutaten

61,8% **Weizenvollkornmehl**, 25% **Hafervollkornmehl, Weizenmehl**, jod. Salz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 **Einfache Zubereitung.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1354 kJ (323 kcal)	
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	59,7 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	2,5 g



Hafer-Quarkkruste

Weizen-Haferbrot mit Quarkpulver und Weizensauer.

Zutaten

58% **Weizenmehl**, 22% **Haferflocken**, Kürbiskerne, 5% **Quarkpulver**, Weizensauer (**Weizenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1530 kJ (365 kcal)	
Fett	6,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	60,0 g
davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	14,8 g
Salz	2,5 g



Vollkornkrüstchen

Weizen- und Roggenvollkornmehl mit Sauerteig und Aromamalz. Kann auch für Vollkornbrötchen verwendet werden.

Zutaten

35,2% **Weizenvollkornmehl**, 23,4% **Roggenvollkornmehl, Roggenflocken**, 14,1% getrockneter **Roggensauerteig**, jod. Salz, 1,6% **Roggenmalz, Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 **Kräftiger Geschmack zu deftigem Essen.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1289 kJ (308 kcal)	
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	59,0 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	2,5 g



Weizenvollkornbrot 100 %

Weizenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen.

Zutaten

Weizenvollkornmehl, Leinsaat, 3,6% Sonnenblumenkerne, jod. Salz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1323 kJ (316 kcal)	
Fett	5,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	52,6 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	13,9 g
Salz	2,5 g



Eierstuten

Süßes Weißbrot mit Vollei und Vollmilch.

Zutaten

Weizenmählerzeugnisse, Zucker, pflanzliches Fett (Pflanzenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**, Stabilisator: E551), 4% Volleipulver, **Vollmilchpulver**, **Weizengluten**, jod. Salz, Dextrose, Emulgator: (E471, E472e, E170), **Lactose**, Maltodextrin, **Sojamahlerzeugnisse**, Verdickungsmittel: E412, Mehlbehandlungsmittel: E300

Kann Spuren von Sellerie, Senf und Sesam enthalten.

 **Schmeckt immer gut.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1648 kJ (394 kcal)	
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	67,9 g
davon Zucker	5,6 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	0,8 g



Feiertagsbrezel

Backmischung für einen süßen Hefeteig.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 **Perfekt für die Festtafel.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1474 kJ (352 kcal)	
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	11,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,5 g



Hefezopf

Hefeteigmehl mit Vollmilchpulver, leicht gesüßt, enge Porung. Vorzüglich süßes Weißbrot.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, 4,4% **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 **Ideal für das Sonntagsfrühstück.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1474 kJ (352 kcal)	
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	11,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,5 g



Süßer Stuten

Hefeteigmehl, leicht gesüßt mit enger Porung. Vorzüglich süßes Weißbrot.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Weizenquellmehl**, **Weizengluten**, jod. Salz, **Roggenmehl**, **Weizenmalz**, Maismehl (teils geröstet), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Mandelstuten

Zur Herstellung nussig schmeckender Stuten.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, 8% **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Vanillin

Kann Spuren von Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.



Ongeschwedde

Weizenmischbrot mit hohem Roggenanteil. Hergestellt aus frischem, ungeschwitztten Roggen, mit Korinthen und Gewürzen.

Zutaten

55% **Weizenmehl**, 16% **Roggenmehl**, 14% Korinthen, Zucker, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, **Weizengluten**, 1% Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel), Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Weckmann

Süßer Hefeteig zur Herstellung von Weckmännern.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, 4,4% **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Für Leckermäuler.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1432 kJ (342 kcal)	
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71,5 g
davon Zucker	8,9 g
Eiweiß	11,3 g
Salz	1,7 g

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1590 kJ (380 kcal)	
Fett	6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	66,3 g
davon Zucker	13,5 g
Eiweiß	11,3 g
Salz	1,4 g

 Eine Spezialität aus Rheydt.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1402 kJ (335 kcal)	
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71,0 g
davon Zucker	19,1 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,8 g

 Beliebte in der Vorweihnachtszeit.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1474 kJ (352 kcal)	
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	11,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,5 g





Roggenbrot 100 %

Natürliches Roggenbrot aus Roggenmehl und Roggenflocken.
Mit natürlichem Roggenvollkornsauerteig.

Zutaten

Roggenmehl, Roggensauer (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), 15,6% **Roggenflocken**, jod. Salz

 Für alle, die reinstes Roggenbrot essen möchten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1343 kJ (321 kcal)	
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	66,2 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	2,5 g



Roggenbrötchen

Weizenmischbrötchen mit einem hohen Roggenanteil.

Zutaten

60,8% **Weizenmehl**, 24% **Roggenmehl**, **Roggensauerteig** getrocknet, **Weizengluten**, jod. Salz, **Weizensauerteig** getrocknet, Maismehl (teils geröstet), **Roggenmalz**, **Weizenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Tipp: Herzhafte Partybrötchen.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1397 kJ (334 kcal)	
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,5 g
davon Zucker	2,2 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	2,3 g



Landkornbrot

Korn für Korn ein kräftiges Vollkornbrot aus 80 % Roggen und 20 % Weizen.
Es ist sehr saftig und hält lange frisch.

Zutaten

Roggenflocken, Mehl (**Weizen**, **Roggen**), Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Roggenmalz**, Salz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Genial einfach in der Herstellung!

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1290 kJ (308 kcal)
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	59,8 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	11,2 g
Salz	2,5 g



Paderborner

Traditionelles Roggenmischbrot mit Sauerteig.

Zutaten

46,4% **Roggenmehl**, **Weizenmehl**, 11,7% Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), Salz, Dextrose, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Traditionelles Roggenmischbrot.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1380 kJ (330 kcal)	
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	67,4 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	2,0 g



Rheinisches Sauerbrot

Traditionelles Roggenmischbrot mit einem 70%-igen Roggenmehlanteil.

Zutaten

Mehl (**Roggen**, **Weizen**), Roggensauer (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Perfekt für die Festtafel.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1380 kJ (330 kcal)	
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67,7 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	10,2 g
Salz	2,5 g



Röggelchen

Weizenmischbrötchen nach Kölner Art.

Zutaten

80,6% **Weizenmehl**, 9% **Roggenmehl**, **Weizengluten**, **Malzmehl**, **Roggenmalz**, jod. Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Feldbohnenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Das Brötchen zum Kölsch.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1427 kJ (341 kcal)
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,7 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	0,3 g



Roggenkruste

Roggenbrot mit 70 %-igem Roggenanteil, mit Sauerteig angereichert.

Zutaten

Roggenmehl, **Weizenmehl**, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, **Weizengluten**, **Roggenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Herzhaft & deftig.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1375 kJ (328 kcal)
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	66,7 g
davon Zucker	4,1 g
Eiweiß	10,2 g
Salz	2,5 g



Früchteschwarzbrot

Roggenvollkornbrot mit Nüssen und Früchten.

Zutaten

Roggenschrot, Mehl (**Roggen**, **Weizen**), 15,5% kandiierte Früchte (Feigen, Datteln, Aprikosen, Sukkade, Papaya, Ananas, Sultaninen), 9,6% Sonnenblumenkerne, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), 5,8% Kürbiskerne, Leinsamen, **Roggenflocken**, **Sesam**, **Haferflocken**, **Dinkelflocken**, **Gerstenflocken**, jod. Salz, **Weizenkleie**, **Weizengluten**, **Roggenmalzpulver**, **Haselnüsse**, **Cashewkerne**, **Roggensauerteigkonzentrat**

Kann Spuren von Sesam, Soja und Senf enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1475 kJ (352 kcal)
Fett	11,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	48,6 g
davon Zucker	13,9 g
Eiweiß	13,2 g
Salz	1,2 g



Malzflockenbrot

Herzhaftes Roggenmischbrot mit Roggenmalzflocken und Sonnenblumenkerne.

Zutaten

31% **Roggenmehl**, **Weizenmehl**, 15% **Roggenmalzflocken**, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), 5% Sonnenblumenkerne, Leinsaat, **Roggenmalz**, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Nussig im Geschmack.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1522 kJ (364 kcal)
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	67,0 g
davon Zucker	3,1 g
Eiweiß	12,7 g
Salz	0,3 g



Rheinisches Schwarzbrot

Das rheinische Schwarzbrot ist ein Roggenvollkornbrot mit natürlichem Sauerteig.

Zutaten

Roggenvollkornschrot, natürlich getrockneter **Roggensauerteig**, **Weizenmehl**, jod. Salz, **Roggenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Je nach Geschmack mit Rübenkraut zu verfeinern.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1266 kJ (302 kcal)
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	60,3 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	2,5 g



Roggenvollkornkastenbrot

Roggenbrot aus dem ganzen Korn – fein und schonend vermahlen.

Zutaten

Roggenmahlerzeugnisse, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Weizenmehl**, jod. Salz, **Weizengluten**, **Roggenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Passt gut zu deftigen Speisen.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1303 kJ (311 kcal)
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	62,7 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	2,5 g



Ur-Dinkel mit Sonnenblumenkernen

Ein saftiges Ur-Dinkel-Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen.

Zutaten

Ur-**Dinkelvollkornmehl**, 20% Sonnenblumenkerne, **Dinkelsauerteig** getrocknet, jod. Salz

Besonders saftig.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1470 kJ (351 kcal)
Fett	11,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	13,4 g
Salz	2,5 g



Ur-Dinkel-Vital

Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen.

Zutaten

Ur-**Dinkelvollkornmehl**, 15% Kernmischung (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne), **Dinkelsauerteig** getrocknet, jod. Salz

Mit Kürbiskernen.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1369 kJ (327 kcal)
Fett	8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	48,7 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	13,0 g
Salz	2,5 g



Dinkelstuten

Süßes Dinkelweißbrot mit Vollmilch und Ei.

Zutaten

Dinkelmehl, Zucker, 2,4% **Volleipulver**, 1,6% **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Süßes Dinkelweißbrot.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1494 kJ (357 kcal)
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	68,4 g
davon Zucker	9,9 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	1,3 g



Dinkelbuchweizenbrot

Ein Mischbrot aus hellem Dinkelmehl und Buchweizen.

Zutaten

52% **Dinkelmehl**, 13% Buchweizenvollkornmehl, Leinsaat, **Sesam**, Sonnenblumenkerne, jod. Salz, **Weizengluten**, **Weizenmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Dinkelmehl und Buchweizen gemischt.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1597 kJ (381 kcal)
Fett	14,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	48,7 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	13,6 g
Salz	2,3 g



Dinkel-Goldbrötchen

Dinkelmischbrötchen aus dem Ur-Weizen Dinkel (85%) und Ur-Roggen (15%). Durch diese besonderen Mehle erreicht es seine unvergleichliche Qualität.

Zutaten

Dinkelmehl, **Roggenvollkornmehl**, **Roggenschrot**, **Dinkelsauerteig** getrocknet, Kartoffelflocken, jod. Salz, **Weizengluten**, **Weizenmalz**, **Roggenmalz**, **Weizenmehl**, Maismehl (teils geröstet), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Bekömmlich, herzhaft, locker, saftig und von sehr guter Qualität!

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1364 kJ (326 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	65,3 g
davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	2,3 g



Dinkel-Emmer-Roggenbrot

Backmischung für ein herzhaftes Mischbrot aus Urgetreide.

Zutaten

38,5% **Dinkelmehl**, 37% **Roggenmehl**, 11,5% **Emmermehlerzeugnisse**, **Roggensauerteig**, Kartoffelflocken, Zucker, jod. Salz, **Weizenkleber**, Guarkernmehl, **Roggenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1366 kJ (326 kcal)
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	65,1 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	2,2 g



Dinkelkruste

Ein Dinkelvollkornbrot aus dem Mehl des fast vergessenen Ur-Weizen Dinkel

Zutaten

Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl, Salz, Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel)

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1275 kJ (304 kcal)	
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	59,1 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	2,0 g



Dinkelprotz

Dinkelvollkornbrot mit Lupinen, Dinkelflocken und Leinsamen.

Zutaten

Dinkelmehl, 17% Lupinenschrot, 10% Dinkelflocken, 3% Leinsamen, Dinkelsauerteig getrocknet, jod. Salz

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1240 kJ (296 kcal)	
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	45,4 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	15,3 g
Salz	2,3 g



Dinkelvollkorn-Körnerbrot

Saftiges Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat.

Zutaten

Dinkelvollkornmehl, 22,5% Körnermischung (Leinsamen, **Sesam**, Sonnenblumenkerne), jod. Salz

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1444 kJ (345 kcal)	
Fett	11,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	46,3 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	13,4 g
Salz	2,5 g

 Etwas ganz Besonderes.



6-Körnerbrot

Roggenmischbrot mit sechs verschiedenen Körnern.

Zutaten

32,5% **Roggenmehl, Weizenmehl,** 5% Leinsamen, **Roggenschrot,** 4% **Weizenschrot,** 4% Hirse, **Sesam,** 3,5% **Gerstenschrot,** 3,5% Maismehl, 3% **Haferchrot,** Salz, **Roggenmalz, Weizengluten,** Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1415 kJ (338 kcal)	
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	60,4 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	12,1 g
Salz	2,0 g

 Am besten im Kasten backen.



Chia-Dinkel-Rapsbrot

Backmischung für ein herzhaftes Körnerbrot mit Raps- und Chiasamen auf Dinkelbasis.

Zutaten

53% **Dinkelmehl, Roggenmehl,** 9% Chia, **Haferflocken,** 5% Rapsschrot, **Roggensauerteig, Roggenmalz,** jod.Salz, Kartoffelflocken, **Weizengluten,** Reismehl, **Weizenkleie,** Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1394 kJ (333 kcal)	
Fett	6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	56,1 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	12,9 g
Salz	2,6 g



Fastenbrot

Saftiges Roggenmischbrot mit vielen Ölsaaten und Flohsamen.

Zutaten

39% **Roggenmehl, Weizenmehl,** 16% Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Kürbiskerne), Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), 2% Flohsamen, jod Salz, **Weizengluten, Roggenmalzpulver,** Maismehl (teils geröstet), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1483 kJ (354 kcal)	
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	57,7 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	2,0 g



Herbstkruste

Backmischung für ein schmackhaftes Körnerbrot. Nicht nur im Herbst lecker.

Zutaten

Weizenmehl, Roggenmehl, Süßlupinenschrot, Sonnenblumenkerne, Natursauerteig getrocknet, Kartoffelflocken, **kernige Haferflocken**, Leinsaat, **Weizengluten**, jod. Salz, **Aromamalzmehl, Vollmilchpulver, Weizenkeime**, Zucker, Guarkernmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Kleber Schwarzbrot

Vollkornbrot aus Roggen und Weizenschrot mit Mehl angereichert.

Zutaten

Vollkornschrote (**Roggen, Weizen**), **Weizenmehl**, Sonnenblumenkerne, **Buttermilchpulver**, jod. Salz, getrockneter **Roggensauerteig**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

✂ Eine niederrheinische Spezialität.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1392 kJ (333 kcal)
Fett	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	56,2 g
davon Zucker	7,2 g
Eiweiß	16,5 g
Salz	2,2 g



Korn an Korn

Kerniges Roggen-Weizenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen.

Zutaten

Roggenschrot, Mehl (**Roggen, Weizen**), 10,7% Sonnenblumenkerne, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Roggenflocken**, Leinsamen, Salz, **Weizengluten, Roggenmalzpulver, Roggensauerteigkonzentrat**

✂ Ein kerniges Roggen-Weizen-vollkornbrot.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1402 kJ (335 kcal)
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	53,9 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	2,5 g



Mehrkornbrötchen

Weizenbrötchen mit verschiedenen Körnern.

Zutaten

Weizenmehl, Weizenflocken, 12% Körnermischung (**Roggenschrot**, Hirse, Maisgrieß, **Gerstenflocken, Haferkerne**, Leinsamen, Sonnenblumenkerne), **Sauerteig**, jod. Salz, **Weizengluten**, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

✂ Lockere Körnerbrötchen.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1449 kJ (346 kcal)
Fett	5,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	61,1 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	12,2 g
Salz	2,3 g



Müslibrot

Backmischung für ein Mischbrot mit Müslimischung.

Zutaten

Weizenmehl, 19% Saatenmischung (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, **Sesam**, Leinsaat), 14% Getreideflocken (**Dinkel, Hafer, Gerste**), **Roggenmehl, Roggensauerteig**, jod. Salz, **Roggenmalz, Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1526 kJ (365 kcal)
Fett	8,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	57,0 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	2,0 g



Nuss-Schwarzbrot

Roggenvollkornbrot mit ganzen Haselnüssen.

Zutaten

Roggenflocken, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), 10,7% **Haselnüsse, Weizenmehl**, jod. Salz, **Roggenmalz**

✂ Mit ganzen Haselnüssen.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1415 kJ (338 kcal)
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	55,0 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	2,0 g



Rapsbrot

Weizenmischbrot mit frischgeschroteter Raps-Saat.

Zutaten

55% **Weizenmehl**, **Roggenmehl**, 6% Rapschrot, Sonnenblumenkerne, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Sojaschrot**, **Roggenmalz**, Salz, Leinsamen, Kartoffelflocken, **Weizengluten**, Reismehl, **Weizenkleie**

 **Lange Frischhaltung.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1500 kJ (358 kcal)	
Fett	12,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	48,0 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	16,3 g
Salz	1,8 g



Rusti Krusti

Malzhaltiges, dunkles Mehrkornbrot mit herrlicher Kruste und einem knackigen Innenleben durch Schrot und Korn.

Zutaten

38,5% **Weizenmahlerzeugnisse**, 30,7% **Roggenmahlerzeugnisse**, Sonnenblumenkerne, 3,5% **Haferflocken**, 3,5% **Sojamaehlerzeugnisse**, **Roggenmalzpulver**, **Roggensauerteig** (Roggenvollkornmehl auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Weizengluten**, **Sesam**, Leinsamen, **Weizenkeime** stabilisiert, Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 **Herrliche Kruste, knackiges Innenleben.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1466 kJ (350 kcal)	
Fett	6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	57,2 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	14,2 g
Salz	2,5 g



Schwarzbrot mit Sonnenblumenkernen

Saftiges Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen.

Zutaten

Roggenflocken, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), 12% Sonnenblumenkerne, 10% Kürbiskerne, **Weizenmehl**, jod. Salz, **Roggenmalzpulver**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1508 kJ (360 kcal)	
Fett	11,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	49,8 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	12,4 g
Salz	2,0 g



Kerniges Früchtebrot

Zur Herstellung eines fruchtigen Brotes mit Früchten und Körnern.

Zutaten

Weizenmehl, 11% Kernmischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Rapsschrot), Zucker, 4,5% kandierte Früchte (Datteln, Feigen, Aprikosen, Sukkade, Ananas, Papaya), **Vollmilchpulver**, 0,5% **Nüsse (Haselnüsse, Cashewkerne)**, jod. Salz, Emulgator: Natriumstearoyl, L-**Lactylat**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E300)

Kann Spuren von Ei, Soja, Lupinen, Sesam und Milch enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1542 kJ (368 kcal)	
Fett	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	66,0 g
davon Zucker	16,6 g
Eiweiß	11,3 g
Salz	1,2 g



Kraftpaket

Für ein saftiges Flocken- und Saatenbrot ohne Mehl

Zutaten

Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Hirse, Chia

Kann Spuren von Gluten enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1818 kJ (434 kcal)	
Fett	20,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	37,6 g
davon Zucker	6,2 g
Eiweiß	18,7 g
Salz	0,04 g





Berliner

Backmischung für Berliner.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Weizenquellmehl**, jod. Salz, Kartoffelflocken, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Biskuit

Biskuit-Mix für einen perfekten Biskuitteig.

Zutaten

Zucker, **Weizenmahlerzeugnisse**, Emulgator (E 470a, E471, E472a,b,e, E475), Maltodextrin, **Milcheiweiß**, Backtriebmittel (E450a, E500, E170), Speisesalz

Kann Spuren von Ei, Sesam und Soja enthalten.



Blechkuchen

Backmischung für Blechkuchen aller Art.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Vollmilchpulver**, **Volleipulver**, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Soja enthalten.

 Das beliebte Gebäck zur Karnevalszeit.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1440 kJ (344 kcal)	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	73,3 g
davon Zucker	9,0 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,4 g

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1553 kJ (371 kcal)	
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	83,8 g
davon Zucker	40,7 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	1,6 g

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1531 kJ (366 kcal)	
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	70,2 g
davon Zucker	12,7 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	1,2 g



Butterkuchen

Backmischung für Butterkuchen.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Sahnepulver**, **Volleipulver**, Backpulver, Vanillin, Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Dinkel-Sandkuchen

Backmischung für einen Sandkuchen auf Dinkelmehlbasis.

Zutaten

Dinkelmehl, Zucker, Kartoffelmehl, Backpulver, Vanillin, Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Feiner Mürbeteig

Backmischung für feinen Mürbeteig.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Volleipulver**, Backpulver, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 So einfach, so lecker.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1634 kJ (390 kcal)	
Fett	6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	31,9 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,3 g

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1538 kJ (367 kcal)	
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	83,6 g
davon Zucker	42,8 g
Eiweiß	5,0 g
Salz	0,9 g

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1516 kJ (362 kcal)	
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	78,3 g
davon Zucker	28,4 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,5 g



Gewürzkuchen

Backmischung für Gewürzkuchen.

Zutaten

Zucker, **Weizenstärke**, **Weizenmehl**, Kakao, **Weizenquellmehl**, Backpulver, 1,3% Gewürze (Zimt, Koriander, Nelken, Piment, Muskatnuss, Anis, Kardamon, Ingwer, Sternanis), jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Muffins

Basis-Backmischung für Muffins.

Zutaten

Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Vollweizenmehl**, **Weizenquellmehl**, Backpulver, **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure
Kann Spuren von Soja enthalten

 **Basis-Mischung nach Belieben und Geschmack zu verfeinern.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1551 kJ (370 kcal)
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	82,2 g
davon Zucker	43,1 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,9 g

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1644 kJ (393 kcal)
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	77,4 g
davon Zucker	41,2 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	2,0 g



Nusskuchen

Backmischung für feinen Nusskuchen.

Zutaten

45% **Haselnüsse** gemahlen, Zucker, **Weizenmehl**, Backpulver, Zimt, Vanillin

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	2051 kJ (490 kcal)
Fett	27,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	52,3 g
davon Zucker	35,2 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	0,8 g



Omas Apfelkuchen

Backmischung für traditionellen Apfelkuchen.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker, Salz

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1534 kJ (366 kcal)
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	83,2 g
davon Zucker	42,8 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,8 g

 **Schnell gemacht und immer lecker.**



Rührteig

Backmischung für Rührteig.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker, Salz

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1534 kJ (366 kcal)
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	83,2 g
davon Zucker	42,8 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,8 g



Sandkuchen

Backmischung für Sandkuchen.

Zutaten

Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Kartoffelstärke, Backtriebmittel: (E450, E500), jod. Salz, Vanillin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie	1550 kJ (370 kcal)
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	86,7 g
davon Zucker	47,1 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	1,0 g



Waffelteig

Waffelteig-Mischung.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Vollmilchpulver**, **Volleipulver**, Backpulver, Salz, Vanille

 Nach Belieben verfeinern.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1580 kJ (377 kcal)	
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	75,9 g
davon Zucker	36,2 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	1,0 g



Butterplätzchen

Fertigbackmischung

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, Backpulver, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1510 kJ (361 kcal)	
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78,0 g
davon Zucker	25,3 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	0,9 g



Scones

Zur Herstellung des beliebten englischen Frühstücksgébäcks

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Weizenquellmehl**, **Buttermilchpulver**, Vanillezucker, Backpulver, Salz

 Lecker mit Butter und Marmelade

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1408 kJ (336 kcal)	
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	75,3 g
davon Zucker	23,0 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	1,2 g



Blattmutzen

Backmischung für Mandeln.

Zutaten

Weizenmehl Type 550, gemahlene **Mandeln**, Zucker, Backpulver, Salz, Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

 Nicht geeignet für Heißluftfritteuse.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1614 kJ (385 kcal)	
Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	69,0 g
davon Zucker	22,8 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	0,8 g



Dinkel-Spekulatius

Fertigbackmischung.

Zutaten

Dinkelmehl, Rohrzucker, Backpulver, **Volleipulver**, Zimt, Salz, Kardamon, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, und Milch enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1539 kJ (368 kcal)	
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	78,9 g
davon Zucker	37,2 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	0,7 g



Heidesand

Backmischung für Heidesand.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1492 kJ (356 kcal)	
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78,4 g
davon Zucker	26,1 g
Eiweiß	2,8 g
Salz	0,8 g



Lebkuchen

Backmischung für Lebkuchen.

Zutaten

Weizenmehl, brauner Zucker, Gewürze (Zimt, Koriander, Nelken, Piment, Muskatnuss, Anis, Cardamon, Ingwer, Sternanis), Natron, jod. Salz

Das traditionelle Weihnachtsgebäck.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1431 kJ (342 kcal)	
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71,8 g
davon Zucker	20,2 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	1,5 g



Printen

Backmischung für Printen.

Zutaten

Weizenmehl, brauner Zucker, 11,1% Grümmelkandis, Gewürze (Zimt, Koriander, Nelken, Piment, Muskatnuss, Anis, Kardamon, Ingwer, Sternanis), Natron, Salz

Printen wie vom Weihnachtsmarkt.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1457 kJ (348 kcal)	
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	74,6 g
davon Zucker	28,8 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,3 g



Schmalz-Quark-Krapfen

Backmischung für Krapfen.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Volleipulver**, **Quarkpulver**, **Weizengluten**, Backmittel (Dextrose, **Gerstenmalzpulver**, **Sojamehl**, **Weizenkleber**, Emulgator: (E472, E170), Backtriebmittel: (E450, E341), Zucker, Verdickungsmittel: E412, **Weizenmalzpulver**, Mehlbehandlungsmittel: E300, **Milchpulver**, Maismehl (teils geröstet), Salz

Nicht geeignet für Heißluftfritteuse.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1502 kJ (359 kcal)	
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	67,4 g
davon Zucker	9,7 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	0,8 g



Spekulatius

Backmischung für Spekulatius.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, Backpulver, Gewürze (Zimt, Muskat, Koriander, Anis, Nelken, Ingwer), **Volleipulver**, jod. Salz

So schmeckt der Winter!

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1618 kJ (386 kcal)	
Fett	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	74,0 g
davon Zucker	34,3 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	0,0 g



Spritzgebäck

Backmischung für Spritzgebäck.

Zutaten

Weizenmehl, **Weizenstärke**, Zucker, **Volleipulver**, Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Schnell und einfach zubereitet.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1563 kJ (373 kcal)	
Fett	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	81,5 g
davon Zucker	29,4 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,3 g



Vanillekipferl

Backmischung für Vanillekipferl.

Zutaten

Weizenmehl, Zucker, **Mandeln** gemahlen, Salz, Vanillin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Schnell und einfach zubereitet.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g

Energie 1724 kJ (412 kcal)	
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	63,5 g
davon Zucker	25,0 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	0,5 g

Jetzt auch
Online!

www.mehlkiste.de



Die Mehlkiste

... hat alles, was Sie zum Backen brauchen.



Die Mehlkiste

Brückenstraße 2-6
41516 Grevenbroich
Tel. 021 81. 22 79-25

Öffnungszeiten:

Montag–Freitag
15.00–18.00 Uhr
zusätzlich Mittwoch
09.30–12.30 Uhr
Samstag
09.00–12.00 Uhr

www.mehlkiste.de



**Gesunde Zutaten
aus kontrolliertem Anbau,
beste Qualität und Frische.**

Mehle aller Art. Was darf es sein?

- ✓ Weizen- oder Weizengrießmehl
- ✓ Roggenvollkornmehl
- ✓ Dinkelmehl

Vielfältige Backmischungen für:

- ✓ allerlei Brötchen
- ✓ verschiedene Brotsorten
- ✓ Kuchen und Gebäck

Verschiedenes

- ✓ Backformen in unterschiedlichen Größen
- ✓ Gärformen rund und eckig
- ✓ Backtrennmittel-Spray



Die Mehlkiste

... hat alles, was Sie zum Backen brauchen.



QR-Code Scannen und Online Shoppen!

www.mehlkiste.de