Produktbeschreibung & Inhaltsstoffe

Mischungsverhältnis der Getreideanteile in %

Nr.	Brotname	Weizenmehl	Roggenmehl	Weizenvollkornmehl	Roggenvollkornmehl	Weizenschrot	Roggenschrot	Hefe	Wasser		Butter		Salz		Sonstiges z.B. Ölsaaten	Backmittel Nr
									Sauerteig	Milch		Fett		Zucker		
200	Dinkelbrötchen							☒	☐	☒	☐	☐	☒	☐	Dinkelmehl	x
201	Roggenbrötchen	70 %			30 %			☒	☒	☒	☐	☐	☒	☐	Leinsaat	x
202	Müsli Stange	70 %		20 %			10 %	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	Nüsse, Haferflocken	x
203	Mehrkornbrötchen	70 %		20 %		5 %	5 %	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☐	Sesam, Roggenflocken	x
204	Sonnenkornbrötchen	60 %	10 %			20 %	10 %	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☐	Sonnenblumenkerne	x
205	Schinkenbrötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	Geräuch. Schinkenwürfel	x
206	Schinken-	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	“” “”	x
207	Zwiebelbrötchen	90 %	10 %					☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	Röstzwiebeln	x
208	Weizenbrötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐		x
209	Lange Brötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐		x
210	Baguettebrötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐		x
211	Kaviarstange	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐		x
212	Mohnbrötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	Mohn ganz	x
213	Sesambrötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	Sesam	x
214	Kümmelbrötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	Kümmel, ganz	x
215	Käsebrötchen	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	Pizzakäse	x
216	Buttercroissant	100 %						☒	☐	☐	☒	☒	☐	☒		x
217	Laugenbaguettebrötc	100 %						☒	☐	☐	☒	☐	☒	☐	Natronlauge	x
218	Laugenbrezel	100 %						☒	☐	☐	☒	☐	☒	☐	Natronlauge	x
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	x = Lecithin	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		

Ihr Bäcker steht Ihnen bei weiteren Fragen gerne zur Verfügung