Produktbeschreibung & Inhaltsstoffe

Nr.	Brotname	Weizen-mehl	Roggen-mehl	Weizenvoll-kornmehl	Roggenvoll-kornmehl	Weizen-schrot	Roggen-schrot	Hefe	Wasser		Butter		Salz		Sonstiges z.B. Ölsaaten	Backmittel Nr
		Mischungsverhältnis der Getreideanteile in %							Sauer-teig	Milch		Fett		Zucker		
100	Weißbrot	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	
101	Kastenweißbrot	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	
102	Buttertoast	100 %						☒	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☒	
103	Baguette	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	
104	Mohn- Sesambaguette	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	Mohn Sesam
105	Zwiebelbaguette	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	Röstzwiebeln
106	Schinkenbaguette	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	Geräuchert.Schinken
107	Sonnenkornbaguette	85 %		10 %				☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	5 % Soblkerne
108	Teufelsbaguette	100 %						☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☐	Paprika Zwiebeln
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Paprikagewürz
109	Butterzopf	100 %						☒	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☒	
110	“ m.	100 %						☒	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☒	Rosinen
111	Butter Mandelzopf	100 %						☒	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☒	gehackte Mandeln
112	Dinkelbrot							☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☐	Dinkelvollkornmehl
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Dinkelmehl Leinsaat
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	

Ihr Bäcker steht Ihnen bei weiteren Fragen gerne zur Verfügung