





Glutenfreie Backwaren – mit Sicherheit ein Genuss

Immer häufiger fragen Verbraucher nach hochwertigen glutenfreien Broten und Backwaren vom Bäcker. Ab sofort gibt es glutenfreie Backwaren in hervorragender Handwerksqualität auch bei Ihrem Lieblings-Bäcker!

Die glutenfreien Brote und Backwaren werden von einem Partnerbetrieb gebacken, in dem ausschließlich glutenfreie Brote und Brötchen nach den strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt werden. Die Backwaren werden einzeln frisch versiegelt. Die Einzelverpackung sorgt für Sicherheit und gewährleistet die Glutenfreiheit.

Die glutenfreien Gebäcke haben eine kurze Zutatenliste, sie sind weizenfrei und laktosefrei. Sie sind mit Sauerteig gebacken und enthalten wertvolle natürliche Inhaltsstoffe, wie z. B. Leinsamen. Das alles sorgt für ein angenehmes, brottypisches Aroma. So werden glutenfreie Backwaren zum sicheren Genuss – für die ganze Familie. Sowohl Menschen, die von Zöliakie betroffen sind, als auch Menschen, die in besonderem Maße auf ihr Wohlbefinden achten möchten, finden in den glutenfreien Backwaren vom Bäcker ein leckeres und hochwertiges Lebensmittel. Wir wünschen guten Appetit!



-  Brote in der durchsichtigen Umverpackung im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze oder Umluft) für 15–20 Min. erhitzen. Brötchen für 10 Min. im vorgeheizten glutenfreien Ofen ohne Verpackung bei 180 °C erwärmen. Produkte mit Beutel dürfen nicht in den Gasherd.
-  Achtung: Produkte in der durchsichtigen Umverpackung dürfen nicht in die Mikrowelle.
-  Lagerungsempfehlung: Trocken lagern und vor Wärme schützen. Bei ***-18 °C ist das Produkt ca. drei Monate länger haltbar.
-  Der innen liegende, kleine Beutel absorbiert auf natürliche Weise Sauerstoff in der Verpackung, so dass die Frische des Produktes ohne Einsatz von Konservierungsstoffen gewährleistet werden kann.

Hier erhalten Sie glutenfreie Brote:

Sie möchten glutenfreie Brote bei uns regelmäßig erhalten?
Sprechen Sie uns an!



 **Glutenfrei**
vom Bäcker

Jetzt endlich:

Glutenfreie Backwaren
auch bei Ihrem Bäcker

Serviervorschlag





Leinsamenbrot



Wertvolles glutenfreies Leinsamenbrot mit Sauerteig und einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Leinsamen enthält die Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure (ALA). Alpha-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei. Bei einer täglichen Aufnahmemenge von 2 g ALA stellt sich die positive Wirkung ein. Eine Scheibe Brot (40 g) enthält ein Viertel dieser Menge. Achten Sie im Rahmen einer gesunden Lebensweise auf eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Bitte achten Sie beim Genuss des Leinsamenbrotes auf eine erhöhte Flüssigkeitszufuhr.

Leinsamenbrot 12,5 Scheiben=500 g	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (ca. 40 g)	GDA*
Zutaten: Wasser, Leinsamen-Mehl entölt (17 %), Reismehl, Kartoffelstärke, Erbsenmehl, Bohnenmehl, Hefe, Salz, Zucker, Aroma, Starterkulturen.	Brennwert/Energie	781 kJ 186 kcal	312 kJ 74 kcal	3,7 %
	Fett	2,5 g	1,0 g	1,4 %
	davon ges. Fettsäuren	0,2 g	0,1 g	0,5 %
	einfach unges. Fettsäuren	0,6 g	0,2 g	
	mehrfach unges. Fettsäuren	1,7 g	0,7 g	
	Kohlenhydrate	26,4 g	10,6 g	4,1 %
	davon Zucker	0,5 g	0,2 g	0,2 %
	Ballaststoffe	9,2 g	3,7 g	
	Eiweiß	9,2 g	3,7 g	7,4 %
	Salz	1,3 g	0,5 g	8,3 %



Goldleinsamenbrot



Edles glutenfreies Basisbrot mit Sauerteig und einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Leinsamen enthält die Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure (ALA). Alpha-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei. Bei einer täglichen Aufnahmemenge von 2 g ALA stellt sich die positive Wirkung ein. Eine Scheibe Brot (40 g) enthält ein Viertel dieser Menge. Achten Sie im Rahmen einer gesunden Lebensweise auf eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Bitte achten Sie beim Genuss des Leinsamenbrotes auf eine erhöhte Flüssigkeitszufuhr.

Goldleinsamenbrot 12,5 Scheiben=500 g	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (ca. 40 g)	GDA*
Zutaten: Wasser, Reismehl, Kartoffelstärke, Goldleinsamen-Mehl teilentölt (12 %), Erbsenmehl, Bohnenmehl, Hefe, Salz, Aroma, Starterkulturen.	Brennwert/Energie	831 kJ 199 kcal	336 kJ 80 kcal	4,0 %
	Fett	2,5 g	1,0 g	1,4 %
	davon ges. Fettsäuren	0,2 g	0,1 g	0,5 %
	einfach unges. Fettsäuren	0,5 g	0,2 g	
	mehrfach unges. Fettsäuren	1,8 g	0,7 g	
	Kohlenhydrate	31,0 g	12,4 g	4,8 %
	davon Zucker	0,7 g	0,3 g	0,3 %
	Ballaststoffe	7,7 g	3,1 g	
	Eiweiß	9,0 g	3,6 g	7,2 %
	Salz	1,3 g	0,5 g	8,3 %



Kartoffelbrot



Leckeres glutenfreies Kartoffelbrot mit Sauerteig. Das Kartoffelbrot wird in bester Handwerkstradition im Kasten gebacken. Ausgesuchte Zutaten und aromatischer Sauerteig verleihen einen milden Geschmack. Kartoffelbrot glutenfrei passt zu süßen sowie zu herzhaften Belägen.

Kartoffelbrot 10 Scheiben=500 g	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (ca. 50 g)	GDA*
Zutaten: Wasser, Reismehl, Maismehl, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken (5 %), Hefe, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, Aroma, Starterkulturen	Brennwert/Energie	788 kJ 186 kcal	394 kJ 93 kcal	4,7 %
	Fett	1,1 g	0,6 g	0,8 %
	davon ges. Fettsäuren	0,2 g	0,1 g	0,4 %
	einfach unges. Fettsäuren	0,5 g	0,2 g	
	mehrfach unges. Fettsäuren	0,5 g	0,2 g	
	Kohlenhydrate	39,0 g	19,5 g	7,5 %
	davon Zucker	0,5 g	0,3 g	0,3 %
	Ballaststoffe	2,5 g	1,3 g	
	Eiweiß	3,5 g	1,8 g	3,5 %
	Salz	1,1 g	0,6 g	9,4 %



Saatenbrot



Schmackhaftes glutenfreies Brot mit Öl-Saaten und Sauerteig. Das Saatenbrot wird in bester Handwerkstradition im Kasten gebacken. Es werden nur ausgesuchte Zutaten sowie aromatischer Sauerteig verarbeitet. Kürbiskerne, Leinsamenkörner und Sonnenblumenkerne verleihen diesem Brot seine besondere körnig-kernige Note.

Saatenbrot 10 Scheiben=500 g	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (ca. 50 g)	GDA*
Zutaten: Wasser, Reismehl, Maismehl, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne (4 %), Kürbiskerne (2 %), Leinsaat (2 %), Hefe, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, Aroma, Starterkulturen.	Brennwert/Energie	847 kJ 201 kcal	424 kJ 100 kcal	5,0 %
	Fett	5,8 g	2,9 g	4,1 %
	davon ges. Fettsäuren	0,7 g	0,4 g	1,8 %
	einfach unges. Fettsäuren	1,7 g	0,9 g	
	mehrfach unges. Fettsäuren	3,4 g	1,7 g	
	Kohlenhydrate	30,0 g	15,0 g	5,8 %
	davon Zucker	0,5 g	0,3 g	0,3 %
	Ballaststoffe	3,8 g	1,9 g	
	Eiweiß	5,1 g	2,6 g	5,1 %
	Salz	1,1 g	0,5 g	8,8 %



Kreuzbrötchen



Glutenfreier Brötchengenuss mit Sauerteig. Die leckeren glutenfreien Kreuzbrötchen werden in bester Handwerkstradition mit ausgesuchten Zutaten und aromatischem Sauerteig gebacken. Sie zeichnen sich durch einen unvergleichlichen Geschmack aus.

Kreuzbrötchen 4 Brötchen=260 g	Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (ca. 65 g)	GDA*
Zutaten: Wasser, Mehl (Reis, Tapioka, Mais), Kartoffelstärke, Flohsamenschalenmehl, Rapsöl, Salz, Zucker, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Starterkulturen.	Brennwert/Energie	655 kJ 155 kcal	426 kJ 101 kcal	5,1 %
	Fett	2,3 g	1,5 g	2,1 %
	davon ges. Fettsäuren	0,3 g	0,2 g	0,9 %
	einfach unges. Fettsäuren	1,3 g	0,8 g	
	mehrfach unges. Fettsäuren	0,6 g	0,4 g	
	Kohlenhydrate	30,4 g	19,8 g	7,6 %
	davon Zucker	1,7 g	1,1 g	1,2 %
	Ballaststoffe	2,9 g	1,9 g	
	Eiweiß	1,7 g	1,1 g	2,2 %
	Salz	0,7 g	0,5 g	7,7 %

*GDA (Guideline Daily Amount) = Richtwerte für die Tageszufuhr basierend auf einer ausgewogenen Ernährung eines durchschnittlichen Erwachsenen von täglich 2.000 kcal. Die individuelle Zufuhr kann je Geschlecht, Alter, körperlicher Aktivität und weiteren Faktoren unterschiedlich sein.