

# BAGUETTE



Gewicht: 360 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN

Beschreibung: Mildes, aromatisches Stangenweißbrot nach klassisch französischem Rezept - Gut zu leichten Wein.

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1040 kJ / 249 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 0,9 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 0,1 g     |
| Kohlenhydrate                        | 50,0 g    |
| davon Zucker                         | 0,7 g     |
| Eiweiß                               | 7,8 g     |
| Salz                                 | 1,8 g     |

# CIABATTA-BROT



Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                              | pro 100 g |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1.134 kJ / 271 kcal</b> |           |
| Fett                                  | 3,2 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren           | 0,4 g     |
| Kohlenhydrate                         | 50,8 g    |
| davon Zucker                          | 0,7 g     |
| Eiweiß                                | 7,8 g     |
| Salz                                  | 1,7 g     |

# DINKELKNOTEN



Gewicht: 500 g

Zutaten: DINKELMEHL (51%), Wasser, DINKELKÖRNER (3%), Sonnenblumenkerne, Meersalz, GERSTENMALZMEHL, Rapsöl, Zuckerrubensirup, SESAM, Leinsamen, Zucker, Hefe, geröstetes DINKELMALZMEHL, ROGGENMEHL

Allergene: SESAMSAMEN, DINKELGLUTEN, GERSTEGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                              | pro 100 g |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1.155 kJ / 276 kcal</b> |           |
| Fett                                  | 4,8 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren           | 0,8 g     |
| Kohlenhydrate                         | 46,4 g    |
| davon Zucker                          | 2,3 g     |
| Eiweiß                                | 9,2 g     |
| Salz                                  | 2,0 g     |

# DINKELKORNBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, Sonnenblumenkerne, DINKELVOLLKORNSCHROT, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, Natursauerteig (DINKELMEHL, Wasser, DINKELMAHLERZEUGNIS), DINKELKÖRNER, Zuckerrübensirup, Meersalz, Hefe, Zucker

Allergene: DINKELGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1258 kJ / 301 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 11,8 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 1,3 g     |
| Kohlenhydrate                        | 34,0 g    |
| davon Zucker                         | 3,0 g     |
| Eiweiß                               | 11,8 g    |
| Salz                                 | 1,2 g     |

# HOLZOFENBROT



- Gewicht: 2000 g
- Zutaten: ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), WEIZENMEHL, Meersalz, Hefe, Koriander, Kümmel, Sauerungsmittel Essigsäure, Fenchel
- Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN
- Beschreibung: Rustikal und aromatisch - 80 % Roggen, 20 % Weizen - Das Riedmair Holzofenbrot wird traditionell in einem echten Holzofen gebacken - und genau das macht den Unterschied. Während herkömmliche Backöfen mit gleichbleibender Hitze arbeiten, beginnt der Backvorgang bei uns bei über 320 °C. Anschließend sinkt die Temperatur im Ofen langsam und natürlich ab. 1,5 Stunden behutsam gebacken in der Speicherwärme des holzbefeuerten Schamott- Ofens, verleihen diesem Brot eine unvergleichlich rösche Kruste.

Nährwerttabelle:

| Nährwert                            | pro 100 g |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 981 kJ / 234 kcal</b> |           |
| Fett                                | 10 g      |
| davon gesättigte Fettsäuren         | 0,2 g     |
| Kohlenhydrate                       | 46,8 g    |
| davon Zucker                        | 0,4 g     |
| Eiweiß                              | 6,2 g     |
| Salz                                | 1,5 g     |

# KAROTTEN-KÜRBISBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, Kurbiskerne (11%), ROGGENMEHL, Karotten (10%), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), HAFERFLOCKEN, Hirse, Kartoffelflocken, Meersalz, Zuckerrübensirup, Hefe, geröstetes ROGGENMALZMEHL

Allergene: HAFERGLUTEN, WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Beschreibung: Leichtes Körnerbrot mit nussigem Aroma und einem Hauch Malz. Es enthält einen hohen Anteil frisch gehobelter Karotten, daher auch eine leichte Süße. Wichtiger Rohstoff ist original steirisches Kurbiskernöl mit seinen mehrfach ungesättigten Fettsäuren. - Passt sehr gut zu Salaten, Suppen, Wurst und Käse.

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1058 kJ / 253 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 4,4 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 0,9 g     |
| Kohlenhydrate                        | 40,1 g    |
| davon Zucker                         | 2,0 g     |
| Eiweiß                               | 10,5 g    |
| Salz                                 | 1,5 g     |

# KARTOFFELBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Kartoffelflocken (9 %), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Meersalz, geröstetes ROGGEN- und GERSTENMALZMEHL, Hefe

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN, GERSTEGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                            | pro 100 g |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 927 kJ / 221 kcal</b> |           |
| Fett                                | 0,8 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren         | 0,1 g     |
| Kohlenhydrate                       | 44,4 g    |
| davon Zucker                        | 0,6 g     |
| Eiweiß                              | 6,8 g     |
| Salz                                | 1,5 g     |

# KASTENWEISSBROT



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL (58 %), Wasser, Weizensauerteig (WEIZENMEHL, Wasser, Starterkulturen), Meersalz, BUTTER, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, MILCH

Beschreibung: Ein mildes Brot mit leicht süßlichem Geschmack ohne Säure. Die Porung ist sehr gleichmäßig. - Perfekt zum Toasten.

Nährwerttabelle:

| Nährwert                              | pro 100 g |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1.112 kJ / 266 kcal</b> |           |
| Fett                                  | 1,9 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren           | 0,8 g     |
| Kohlenhydrate                         | 52,2 g    |
| davon Zucker                          | 0,9 g     |
| Eiweiß                                | 7,8 g     |
| Salz                                  | 14 g      |

# MAILÄNDER



Gewicht: 500 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Meersalz, Hefe

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Beschreibung: Durch die Zugabe von Natursauerteig und einer langen Teigruhe, unser kräftigstes Weißbrot. Es hat eine unregelmäßige, kleine Porung für schöne Scheiben, die gut zum Bestreichen sind. Für ein Weißbrot ungewöhnlich lange Frischhaltung. - Perfekt zu rohem Schinken und Salami.

Nährwerttabelle:

| Nährwert                            | pro 100 g |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 982 kJ / 235 kcal</b> |           |
| Fett                                | 0,9 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren         | 0,1 g     |
| Kohlenhydrate                       | 47,2 g    |
| davon Zucker                        | 0,5 g     |
| Eiweiß                              | 7,3 g     |
| Salz                                | 17 g      |

# ROGGENBROT



Gewicht: 1500 g

Zutaten: ROGGENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Wasser, Zuckerrubensirup, Hefe, Meersalz

Allergene: ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1005 kJ / 240 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 1,0 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 0,2 g     |
| Kohlenhydrate                        | 47,8 g    |
| davon Zucker                         | 2,0 g     |
| Eiweiß                               | 6,0 g     |
| Salz                                 | 2,0 g     |

# ROGGENDAMPFERL



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), ROGGENKÖRNER, SESAM, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Zuckerrübensirup, HAFERFLOCKEN, ROGGENFLOCKEN, Meersalz, Hefe

Allergene: SESAMSAMEN, HAFERGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Beschreibung: Der für Roggen charakteristisch herzhaft und leicht säuerliche Geschmack prägt dieses saftige Brot. Durch die frisch gerösteten Saaten bekommt es eine wunderbar nussige und karamelige Note. Das volle Korn mit Keimling wird schonend gedämpft, dadurch bleiben viele Nährstoffe erhalten.

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1042 kJ / 249 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 6,9 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 0,9 g     |
| Kohlenhydrate                        | 34,7 g    |
| davon Zucker                         | 2,8 g     |
| Eiweiß                               | 7,8 g     |
| Salz                                 | 1,2 g     |

# SONNENBLUMENBROT



Gewicht: 2000 g

Zutaten: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Sonnenblumenkerne (13 %), Meersalz, Hefe

Allergene: ROGGENGLUTEN, WEIZENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                              | pro 100 g |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1.184 kJ / 283 kcal</b> |           |
| Fett                                  | 8,9 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren           | 1,0 g     |
| Kohlenhydrate                         | 39,0 g    |
| davon Zucker                          | 2,6 g     |
| Eiweiß                                | 9,1 g     |
| Salz                                  | 1,3 g     |

# VOLLKORNBROT MIT NÜSSEN



Gewicht: 1000 g

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), ROGGENSCHROT, HAFERFLOCKEN (8 %), WEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne (4 %), HASELNÜSSE (4 %), WEIZENMEHL, SESAM, Leinsamen, Hirse, Meersalz, SOJASCHROT, Hefe

Allergene: HAFERGLUTEN, SESAMSAMEN, ROGGENGLUTEN, WEIZENGLUTEN, SCHALENFRÜCHTE (HASELNÜSSE), SOJA

Nährwerttabelle:

| Nährwert                              | pro 100 g |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1.159 kJ / 277 kcal</b> |           |
| Fett                                  | 9,6 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren           | 14 g      |
| Kohlenhydrate                         | 34,4 g    |
| davon Zucker                          | 11 g      |
| Eiweiß                                | 9,3 g     |
| Salz                                  | 14 g      |

# FOCACCIA TOMATE BASILIKUM



Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Cocktailtomaten (11%), natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig: (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Basilikum, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1017 kJ / 243 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 2,8 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 0,4 g     |
| Kohlenhydrate                        | 45,5 g    |
| davon Zucker                         | 0,9 g     |
| Eiweiß                               | 7,0 g     |
| Salz                                 | 1,5 g     |

# FOCACCIA KNOBLAUCH



Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, Knoblauch, geröstetes Maismehl, Natursauerteig: (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1244 kJ / 297 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 7,5 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 1,1 g     |
| Kohlenhydrate                        | 48,2 g    |
| davon Zucker                         | 0,7 g     |
| Eiweiß                               | 7,4 g     |
| Salz                                 | 1,6 g     |

# FOCACCIA TROPEA ZWIEBEL



Gewicht: 250 g

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, rote Zwiebeln (13 %), natives Olivenöl extra, Meersalz, Kartoffelflocken, gerostetes Maismehl, Natursauerteig: (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENMALZMEHL

Allergene: WEIZENGLUTEN, ROGGENGLUTEN

Nährwerttabelle:

| Nährwert                             | pro 100 g |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Brennwert: 1021 kJ / 244 kcal</b> |           |
| Fett                                 | 2,8 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren          | 0,4 g     |
| Kohlenhydrate                        | 45,7 g    |
| davon Zucker                         | 1,1 g     |
| Eiweiß                               | 7,0 g     |
| Salz                                 | 1,7 g     |