

Brotsorte	Zutaten	Teiglockerung	Geschmack	Nährwertgehalt pro 100g Gebäck
<p><b>BergbauernLaib*</b> 1500 g (Mo.-Fr.)</p>	<p>75% Roggen-Vollkornschrot 25% Bergbauernroggen-Vollkornmehl Kristall-Natursalz</p> <p><i>Weizenfrei</i></p>	<p>Natursauerteig</p> <p><i>Refefrei</i></p>	<p>krustig urig</p>	<p>Brennwert: 674,9 kJ / 161,2 kcal Eiweiß: 4,9 g Kohlenhydrate: 32,7 g</p> <p>Fette: 0,9 g BE: 2,7 (1 BE <math>\hat{=}</math> 37,0 g Brot)</p>
<p><b>Barbara Rütting Brot</b> 500 g (Mo.-Fr.)</p>	<p>75% Roggen-Vollkornmehl 25% Roggen-Vollkornschrot Leinsaat, Kümmel, Fenchel, Koriander, Kristall-Natursalz</p> <p><i>Weizenfrei</i></p>	<p>Natursauerteig</p> <p><i>Refefrei</i></p>	<p>saftig würzig</p>	<p>Brennwert: 727,0 kJ / 171,0 kcal Eiweiß: 4,6 g Kohlenhydrate: 33,5 g</p> <p>Fette: 2,1 g BE: 2,8 (1 BE <math>\hat{=}</math> 35,8 g Brot)</p>
<p><b>GottschallerLaib hell</b> 1000 g (Mo.-Fr.)</p>	<p>85% Weizenmehl Type 550 10% Roggen-Vollkornmehl 5% Dinkel-Vollkornmehl Topfen, Kristall-Natursalz, Gerstenmalz</p>	<p>0,5% Bio-Hefe</p>	<p>krustig saftig</p>	<p>Brennwert: 808,0 kJ / 193,0 kcal Eiweiß: 5,7 g Kohlenhydrate: 40,1 g</p> <p>Fette: 0,8 g BE: 3,3 (1 BE <math>\hat{=}</math> 30,3 g Brot)</p>
<p><b>Butter-Toast</b> 500 g (Mo.-Fr.) (auf Bestellung)</p>	<p>100% Weizenmehl Type 550 Butter, Kristall-Natursalz, Zucker, Gerstenmalz</p>	<p>4,5% Bio-Hefe</p>	<p>zart lieblich</p>	<p>Brennwert: 1052,4 kJ / 251,4 kcal Eiweiß: 6,4 g Kohlenhydrate: 43,2 g</p> <p>Fette: 5,7 g BE: 3,6 (1 BE <math>\hat{=}</math> 27,8 g Brot)</p>
<p><b>SteinofenLaib</b> 1500 g (Mo.-Fr.)</p>	<p>70% Roggenmehl Type 1150 30% Weizenmehl Type 1050 Kristall-Natursalz</p> <p><i>HolzofenBrot</i></p>	<p>Natursauerteig 2% Bio-Hefe</p>	<p>fein säuerlich</p>	<p>Brennwert: 776,8 kJ / 185,5 kcal Eiweiß: 5,4 g Kohlenhydrate: 38,5 g</p> <p>Fette: 0,8 g BE: 3,2 (1 BE <math>\hat{=}</math> 31,3 g Brot)</p>
<p><b>GottschallerLaib dunkel</b> 500 g (Mo.-Fr.)</p>	<p>70% Weizen-Vollkornmehl 10% Weizenmehl Type 550 10% Roggen-Vollkornmehl 10% Dinkel-Vollkornmehl Topfen, Kristall-Natursalz, Gerstenmalz</p> <p><i>HolzofenBrot</i></p>	<p>0,5% Bio-Hefe</p>	<p>krustig saftig</p>	<p>Brennwert: 751,7 kJ / 179,5 kcal Eiweiß: 6,3 g Kohlenhydrate: 35,2 g</p> <p>Fette: 1,3 g BE: 2,9 (1 BE <math>\hat{=}</math> 34,5 g Brot)</p>
<p><b>St. Gallener</b> 500 g (Mo.-Fr.)</p>	<p>85% Weizenmehl Type 550 10% Roggen-Vollkornmehl 5% Dinkel-Vollkornmehl Topfen, Kristall-Natursalz, Gerstenmalz</p> <p><i>HolzofenBrot</i></p>	<p>0,5% Bio-Hefe</p>	<p>krustig lieblich</p>	<p>Brennwert: 808,0 kJ / 193,0 kcal Eiweiß: 5,7 g Kohlenhydrate: 40,1 g</p> <p>Fette: 0,8 g BE: 3,3 (1 BE <math>\hat{=}</math> 30,3 g Brot)</p>