

# Brote



SORTIMENT  
STAND: 02.2019



## Bauernbrot



Das Bauernbrot ist ein Roggenmischbrot mit einer Mehlmischung von 70% Roggen zu 30% Weizen. Es hat eine bemehlte, kräftig ausgebackene Kruste und ist aromatisch im Geschmack. Durch den niedrigeren Roggenanteil wird das Brot nicht so stark versäuert und hat daher einen milderen Geschmack als die Roggenkruste oder der Rhöner Laib. Das Brot wird sowohl mit als auch ohne Kümmel angeboten.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENmehl 44,3%, WEIZENmehl 23,5%, Speisesalz, (Kümmel 1,1%), Hefe

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Weizen), Gluten(Roggen).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	230
Kilojoule (kJ)	962
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4,4 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	1,7 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Neuhofes Bauernkruste



Die Neuhofes Bauernkruste ist ein Roggenmischbrot mit einer Mehlmischung von 70% Roggen- zu 30% Weizenmehl. Es ist ein rustikal gebackenes Brot mit hohem Krustenanteil. Das Brot wird sowohl mit als auch ohne Kümmel angeboten.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENmehl 43,9%, WEIZENmehl 23,2%, (Kümmel 2%), Speisesalz, Hefe

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Weizen), Gluten(Roggen).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	235
Kilojoule (kJ)	984
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	7 g
Salz	1,6 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Rhöner Laib



Der Rhöner Laib ist ein Roggenmischbrot mit einer Mehlmverteilung von 80% Roggen zu 20% Weizen. Durch den hohen Roggenanteil behält der Rhöner Laib lange seine frische Krume. Das Besondere an diesem Brot ist die traditionelle, handwerkliche Herstellungsweise, bei der das Brot von Hand einzeln nass ausgehoben und zu Laiben geformt wird. Durch seine lange Laufzeit in den Kesseln können sich die Aromen des reinen Natursauerteiges ausbilden, so dass der Rhöner Laib einen besonders herzhaften Geschmack hat. Das Brot wird sowohl mit als auch ohne Kümmel angeboten.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENmehl 46,6%, WEIZENmehl 21%, Speisesalz, (Kümmel 1,1%), Hefe

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Weizen), Gluten(Roggen).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	229
Kilojoule (kJ)	958
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	1,8 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Roggenkruste



Die Roggenkruste ist ein 1.250g schweres Roggenbrot mit einer Mehlmverteilung von 90% Roggen zu 10% Weizen. Sie besitzt eine leicht aufgerissene Krume. Durch den hohen Roggenmehlanteil behält sie sehr lange ihre Frische sowie den kräftigen Geschmack. Das Besondere an diesem Brot ist die handwerkliche Herstellung sowie die verlängerte Laufzeit. Das Brot wird sowohl mit als auch ohne Kümmel angeboten.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENmehl 56,3%, Wasser, WEIZENmehl 9,7%, Speisesalz, (Kümmel 1,2%), Hefe

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Weizen), Gluten(Roggen).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	227
Kilojoule (kJ)	950
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	5,0 g
Eiweiß	6,4 g
Salz	1,7 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Rommerzer



Das Rommerzer ist ein Roggenmischbrot mit einer Mehlmischung von 70% Roggen zu 30% Weizen. Es hat eine bemehlte, kräftig ausgebackene und knusprige Kruste und ist aromatisch im Geschmack. Es hat einen milderen Geschmack als die Roggenkruste und der Rhöner Laib.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENmehl 36,5%, WEIZENmehl 19,4%, Speisesalz, (Kümmel), Hefe

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Weizen), Gluten(Roggen).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	193
Kilojoule (kJ)	808
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	1,4 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Traditionsbrot



Zu 70 Jahren Bäcker Happ haben wir etwas ganz Besonderes für Sie: ein Brot, in dem richtig alte Backkunst steckt - dafür brauchen wir: Roggenmehl, Dinkelmehl, Wasser und Salz. Ein Brot wiegt 750g. Das Brot wird sowohl mit als auch ohne Kümmel angeboten.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENmehl 41,9%, DINKELmehl 21,5%, Salz 1,6%, (Kümmel 1,6%), DINKELvollkornmehl 0,5%

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Roggen), Gluten(Dinkel).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	221
Kilojoule (kJ)	923
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	1,6 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Dinkel-/ Kartoffelbrot



Das Dinkel-/Kartoffelbrot wird mit Dinkel hergestellt. Der Teig ist mit Quark und Kartoffeln durchzogen, was dem Brot eine lange Haltbarkeit und Saftigkeit verleiht.

### INHALTSSTOFFE

DINKElmehl 30,2%, DINKElvollkornmehl 7,9%, DINKElflocken, Kartoffelstücke 6,5%, QUARK 3,6%, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Chia Samen, Speisesalz, Hefe

### ALLERGENE

Enthält Milch, Gluten(Dinkel).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	221
Kilojoule (kJ)	926
Fett	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	3,8 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	1,3 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Dinkel- Kürbisbrot



Das Kürbiskernbrot ist ein Weizenmischbrot mit einer Mehlmischung von 60% Dinkel zu 40% Roggen. Der Teig ist mit Kürbiskernen durchzogen und die gerösteten Kürbiskerne an der Kruste garantieren einen vollmundigen Geschmack und eine lang anhaltende Verzehrfische. Das Kürbiskernbrot schmeckt besonders gut mit pikanten Brotaufstrichen, Wurst oder Käse.

### INHALTSSTOFFE

DINKElmehl 23,4%, Kürbiskerne 18,5%, ROGGENmehl 16,5%, Sonnenblumenkerne, DINKElvollkornmehl 4,4%, ROGGENschrot grob, Speisesalz, Backhonig, Hefe, GERSTENmalzmehl

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Roggen), Gluten(Gerste), Gluten(Dinkel).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	331
Kilojoule (kJ)	1388
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,5 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Dinkel- Leinsamen



Das Leinsamenbrot ist ein Roggenmischbrot. Es hat eine Mehlmischung von 50% Roggen zu 50% Dinkel. Durch den verquollenen Leinsamen bekommt dieses Brot seinen aromatisch abgerundeten Geschmack und seine besonders gute Frischehaltung. Es passt gut zu allem Herzhaften.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENmehl 21,9%, DINKELmehl 18,8%,  
Leinsamen 10,3%, DINKELvollkornmehl 3,8%,  
Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Hefe,  
DINKELvollkornschrot 0,5%, GERSTENmalzmehl

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Roggen), Gluten(Gerste),  
Gluten(Dinkel).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	214
Kilojoule (kJ)	895
Fett	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	1,2 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Dinkelknauz



Der Dinkelknauz wird aus Dinkelmehl hergestellt. Er zeichnet sich durch seine luftige Krume und seine knusprige Kruste aus. Das Dinkelmehl verleiht ihm seinen einzigartigen und aromatischen Geschmack.

### INHALTSSTOFFE

DINKELmehl 43,9%, Sonnenblumenkerne,  
DINKELvollkornmehl 9,9%, DINKELvollkornschrot,  
Speisesalz, Hefe

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Dinkel).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	275
Kilojoule (kJ)	1151
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,5 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Dinkelvollkornbrot fein 750 g



Das Dinkelbrot besteht aus Dinkelvollkornmehl und Dinkelvollkornschat, welche fein geschrotet werden. Das Brot wird verfeinert mit Sonnenblumenkernen und Sesam.

### INHALTSSTOFFE

DINKElvollkornmehl 32,5%, Sonnenblumenkerne, SESAM, DINKElvollkornschat 7,6%, DINKElflocken, Speisesalz, Hefe, GERSTENmalz

### ALLERGENE

Enthält Sesam, Gluten(Gerste), Gluten(Dinkel).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	298
Kilojoule (kJ)	1248
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	5,6 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,3 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Dinkelvollkornbrot grob 500 g



Das Dinkelvollkornbrot ist ein Vollkornbrot mit einer Mehlmverteilung von 50% Dinkelvollkornschat, 30% Dinkelflocken und 20% Dinkelvollkornmehl. Es hat einen hohen Anteil an Sonnenblumenkernen, Dinkelschat und Dinkelflocken. Kartoffelflocken machen das Brot saftiger.

### INHALTSSTOFFE

DINKElvollkornschat 25,3%, DINKElflocken 15,6%, DINKElvollkornmehl 11,4%, Sonnenblumenkerne 11,1%, DINKElsauerteig (GERSTENmalzmehl, Kartoffelflocken, DINKElvollkornmehl, Reisquellmehl), Kartoffelflocken 1,3%, Zucker, Hefe, Speisesalz

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Dinkel).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	277
Kilojoule (kJ)	1161
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	42 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	0,6 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Finnenbrot



Das Finnenbrot ist ein Roggenmischbrot mit einer Mehlmischung von 55% Roggen zu 45% Weizen und einem hohen Sonnenblumenkernanteil. Der hohe Anteil an Sonnenblumenkernen verleiht dem Finnenbrot einen aromatisch, nussigen Geschmack.

### INHALTSSTOFFE

Sonnenblumenkerne 23%, ROGGENmehl 18,4%, WEIZENmehl 14,9%, ROGGENschrot fein, Leinsamen, LUPINENSchrot, Hefe, GERSTENmalz, Wasser, Speisesalz

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Weizen), Gluten(Roggen), Gluten(Gerste), Soja, Lupinen.

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	308
Kilojoule (kJ)	1289
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,2 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Quarkbrot



Das Quarkbrot ist ein Weizenmischbrot mit einer Mehlmischung von 70% Weizen zu 30% Roggen. Es ist ein sehr aromatisches und körniges Brot. Die Extraktion Quark macht es besonders saftig und locker, er sorgt außerdem für eine harmonische Abrundung des Geschmacks. Die Kruste ist kräftig, die Krume hell und schnittfest. Durch den Quarkzusatz wird eine hervorragende Frischhaltung erreicht.

### INHALTSSTOFFE

WEIZENmehl 30,8%, ROGGENmehl 21,9%, QUARK 7,5%, Leinsamen, SESAM, Sonnenblumenkerne, Hefe, Speisesalz, ROGGENschrot, ROGGENflocken, HAFERflocken, GERSTENmalzmehl

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Weizen), Gluten(Hafer), Gluten(Dinkel), Gluten(Roggen), Gluten(Gerste), Milch, Sesam.

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	243
Kilojoule (kJ)	1016
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,1 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.



## Rhöner Vollkornbrot



Das Rhöner Vollkornbrot ist ein Roggenvollkornbrot mit einer Mehlmischung von 70% Roggenvollkornschrot zu 30% Roggenvollkornmehl.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENvollkornschrot 24,3%, ROGGENvollkornmehl 21,3%, ROGGENschrot grob 12,1%, ROGGENschrot fein 9,1%, Speisesalz, Hefe

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Roggen).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	209
Kilojoule (kJ)	875
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	6,8 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	1,4 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

## Vollkornsaatenbrot



Das Vollkornsaatenbrot ist ein Roggen- und Weizenmischbrot und enthält ganze Kürbiskerne im Teig. Es zeichnet sich durch seine saftige Krume und knusprige Kruste aus, die mit Leinsamen, Kürbiskernen und Sesam bestreut ist.

### INHALTSSTOFFE

ROGGENvollkornschrot 26,3%, Sonnenblumenkerne 8,4%, HAFERflocken, WEIZENvollkornmehl 6,6%, Kürbiskerne 5,5%, SESAM 2,3%, Leinsamen 1,2%, Hefe, Speisesalz

### ALLERGENE

Enthält Gluten(Hafer), Gluten(Weizen), Sesam, Gluten(Roggen).

### NÄHRWERT (BIG 7) pro 100 g

Kilokalorien (kcal)	241
Kilojoule (kJ)	1007
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	0,8 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.