

Brot Infotabelle

Brot	Getreidemischungsverhältnis											Besondere Zutaten					Ernährungsstil		
	Weizen	Dickkopfweizen	Rotkornweizen	Dinkel (Weizenart)	Emmer (Weizenart)	Einkorn (Weizenart)	Binkel (Weizenart)	Roggen	Gerste	Hafer	Hirse	Sauerteig	Vorteig	aus Regionalprojekten	ohne zugesetzte Hefe	Ballaststoffquelle	Reich an ...	vegetarisch	vegan
Baguette	100%											x						x	x
Dickköpfe-Vollkornbrot*		75%		25%							x		x		x			x	x
Dickkopf-Kruste*		80%		2%				18%			x		x					x	x
Dinkel-Vollkornbrot				99%				1%			x					Ballaststoffen		x	x
Ermstaler Nussbrot	70%							26%		4%	x		x			Ballaststoffen		x	x
Ermstaler Stange*				100%									x		x			x	x
Fünfkornbrot	48%			6%				28%	9%	9%	x					Ballaststoffen		x	x
Genetzter Dinkel-Laib				100%							x							x	x
Kartoffelbrot	81%							19%			x				x			x	x
Kürbis-Rotkorn-Käpsele	80%		9%					10%			x		x		x			x	x
Roggen-Äbler*								100%			x	x		x		Ballaststoffen		x	x
Roggenmischbrot	45%							55%			x				x			x	x
Rusti-Korn*								100%			x					Ballaststoffen		x	x
Schwäbisches Bauernbrot	80%							20%			x	x			x			x	x
Steinofenkruste	83%							17%			x	x			x			x	x
Steinofenlaible	81%							19%			x				x			x	x
s' Kleine B wie Binkel*				40%				60%			x		x			Ballaststoffen		x	x
s' Kleine Vital Dinkel*			10%	85%				3%	1%		x		x					x	x