

## **Zutatenliste**

*Seite 1/3 Zutatenliste mit Allergenen: (Art.Nr. hinter Bezeichnung) Stand: 17.11.2017*

### **Udenhausener Roggenbrot (10,12,14,16,18,20,22,24,26,28,30,70,79):**

Roggenmehl Typ 997; Wasser, Speisesalz

Allergene: A (Roggen)

### **Udenhausener Roggenbrot (11,13,15,17,19,21,23,25,27,29):**

Roggenmehl Typ 997; Wasser, Speisesalz mit Kümmel

Allergene: A (Roggen)

### **Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen bzw. Kürbiskernen(35,36,53,54,65,66):**

Roggenmehl, Sonnenblumenkerne bzw. Kürbiskerne , Wasser und Speisesalz

Allergene: A (Roggen)

### **Haferkasten + Haferbrote(34,51,52,61):**

Roggenmehl, Hafer , Wasser und Speisesalz

Allergene: A (Roggen, Hafer)

### **Bio Roggenbrot(60):**

Roggenmehl Typ 997, Wasser und Speisesalz

Allergene: A (Roggen)

### **Vollkornbrot(64,71):**

Roggenmehl, Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl,  
Wasser und Speisesalz

Allergene: A (Roggen, Weizen )

### **Dinkelbrot(62):**

Roggenmehl, Dinkelvollkornmehl, Wasser und Speisesalz

Allergene: A (Roggen, Dinkel)

### **Zwiebelbrot(44):**

Roggenmehl, Zwiebeln (geröstet), Speisesalz, Sauerteig

Allergene: A (Roggen)

Alle Brote werden aus selbst angesetzttem 3-Stufen-Sauerteig hergestellt und in altheutschen Steinöfen gebacken.

**Kräuterbrot(40):**

Roggenmehl, Wasser, Speisesalz, Sauerteig, Petersilie, Paprika, Schnittlauch, Thymian und Rosmarin

Allergene: A (Roggen)

**Gewürzbrot(47):**

Roggenmehl, Wasser, Speisesalz, Sauerteig, Kümmel, Anis, Coriander, Fenchel- alternativ Gewürze (bei einer Dosierung bis 2%)

Allergene: A (Roggen )

**Körnerkruste: (Art. 32)**

Roggenmehl, Weizenvollkornmehl, Malzmehl teilweise geröstet (Weizen, Gerste) Roggenvollkornschrot,

Dinkelvollkornschrot, Hirseschrot, Haferflocken, Maisgrieß, braune Leinsaat, Weizenkleber,

Sonnenblumenkerne, Stabilisator Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säuerungsmittel Citronensäure, Hefe, Wasser, jodiertes Speisesalz

Kann Spuren von Ei, Milch, Soja, Sesam und Lupine enthalten

Allergene: A,C,F,G,N,P (Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel)

**Körnerbrot (Zehnkorn): (Art.31)**

Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelvollkornquellmehl, Gerstenschrot, Haferschrot, Roggenvollkornbackschrot, Sojaschrot, Hirse, Maisgrieß, braune Leinsaat,

Weizenkleber, Roggenschrot, Weizenspeisekleie, Sonnenblumenkerne, Säuerungsmittel (Milchsäure, Natriumacetate),

Molkenerzeugnis, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Hefe, Wasser, jodiertes Speisesalz, Molkenpulver, Stabilisator, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure,

Kann Spuren von Ei, Sesam und Lupine enthalten

Allergene: A,C,F,G,N,P (Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel)

**Rustico (Sauerteigweißbrot)(50,37,80):**

Weizenmehl, Blütenkranz Naturkorn Roggenmehl, Olivenöl,

Wasser Sauerteig, Hefe und Speisesalz

Allergene: A (Roggen, Weizen)

**Bauernlaib + Roggenmischbrot(38,63):**

Roggenmehl, Weizenmehl Typ 812, Wasser und Speisesalz

Allergene: A (Roggen, Weizen )

Alle Brote werden aus selbst angesetzttem 3-Stufen-Sauerteig hergestellt und in altheutschen Steinöfen gebacken.

Seite 3/3 Udenhausener Bauernbrot Zutatenliste mit Allergenen:

**Wurzelbrot (46):**

Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkleber, Sauermolkenpulver, jodiertes Speisesalz, getrockneter Roggensauerteig, Emulgatoren: (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), geröstetes Malzmehl (Gerste, Roggen), Mehlbehandlungsmittel: Asorbinsäure, Enzyme, Traubenzucker, Säureregulator: Kalziumacetat.

Kann Spuren von Ei und Soja enthalten!!

Allergene: A,C,F, (Roggen, Weizen, Gerste)

**Bauernvollkornbrot(48,82):**

Roggenmehl, Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser und Speisesalz, Krume gebräunt mit Gerstenmalzextrakt.

Allergene: A (Roggen, Weizen, Gerste)

**Stoffwechselbrot(83):**

Gluten, Haferkleie, Flohsamen, Leinsamen, Sesam, Hefe, Brotgewürz, Kümmel, Salz, Wasser (keine weiteren Zutaten)

Allergene: A,N (Hafer)

Alle Brote (außer Art 83)werden aus selbst angesetztem 3-Stufen-Sauerteig hergestellt und in altdeutschen Steinöfen gebacken.

Biobrote werden ausschließlich mit Zutaten aus ökologischem Anbau hergestellt. DE-Öko-001.

Buchstabencode Allergene:

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R