

Haferling

Der Energiiegel.
Eine innovative Rezeptur mit ausgewählten Saaten wie Leinsamen, Chiasamen, Sesam und Flohsamen. Sehr saftig und ballaststoffreich, mit fester Krume, besticht dieses Brot ohne Weizen und ohne Mehl mit 100% Vollkornanteil in der Getreidemischung und sportlichen 15% Eiweiß im Brennwert.

Wasser, HAFERVollkornflocken, ROGGENvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, DINKELvollkorngrieß, Bio-ROGGENkörner 3,4%, Chiasamen schwarz, SESAM, GERSTENmalz, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Flohsamenschalen gemahlen, Bio-ROGGENmalz 0,5%, Apfelballaststoff



Gewicht: 750 g

Kilokalorien	268
Kilojoule	1122
Fett	12,0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	27,0 g
Davon Zucker	3,9 g
Ballaststoffe	9,0 g
Eiweiß	10 g
Salz	2,0 g

Tessino Walnuss

Genuss mit Nuss!
Dieses wunderbar bekömmliche Weißbrot ist mit wertvollen Walnüssen verfeinert, die man nicht nur sieht, sondern auch schmeckt. Der Teig des aus der Schweiz inspirierten Brotes bekommt über 42 Stunden Zeit um gehen zu können. Die von Hand eingeschnittenen Rauten sorgen für ein knuspriges Äußeres und eine saftige, weiche Krume – von der ersten bis zur letzten Scheibe.

WEIZENmehl, Wasser, WALNUSKerne 11%, WEIZENmahlzeugnis, Meersalz, Backhefe



Gewicht: 1000 g

Kilokalorien	279
Kilojoule	1167
Fett	7,7 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	43,0 g
Davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	3,6 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,6 g

Bio-Vollkornbrot

Kastenbrot für Vollkornliebhaber.
Aus kontrolliert ökologischen Rohstoffen und einer mit Haferflocken bestreuten Kruste überzeugt unser Bio-Vollkornbrot auch durch das saftige Innere. Damit die Inhaltsstoffe noch besser verwertet werden können, werden die ganzen Roggenkörner zuvor gekocht. Der Bio-Natursauerteig verleiht dem Brot den typisch säuerlichen Geschmack.

Wasser, Bio-ROGGENvollkornmehl, Bio-ROGGENvollkornflocken, Bio-ROGGENmehl, Bio-HAFERVollkornflocken, Bio-ROGGENkörner, Bio-Blütenhonig, Meersalz, Backhefe, Bio-ROGGENmalz



Gewicht: 750 g

Kilokalorien	215
Kilojoule	900
Fett	1,3 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	41,0 g
Davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	1,6 g

Schwabinger Fünfkornlaib

Die kernige Variation des Schwabinger Naturlaibs.
Eine hausgemachte Mischung aus Haferflocken, Kürbiskernen, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen sorgt für einen herzhaft „runden“ Geschmack, der sich größter Beliebtheit erfreut.

Wasser, ROGGENmehl, WEIZENmehl, Bio-ROGGENmehl 3,8%, Bio-ROGGENvollkornmehl 3,3%, Leinsamen, HAFERVollkornflocken, Kürbiskerne, SESAM, Sonnenblumenkerne, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Bio-WEIZENmehl 1,3%, Backhefe, ROGGENvollkornschrot, WEIZENweiß, HartWEIZEN, WEIZENmalzmehl



Gewicht: 2000 g

Kilokalorien	237
Kilojoule	991
Fett	4,4 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	39,0 g
Davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,4 g

Dinkel Pur

Das Milde aus dem „Spelzgetreide“.
Unser Dinkel Pur wird mit bestem Dinkelnatursauerteig, Sonnenblumenkernen und Buttermilch angesetzt. Ein hoher Vollkornanteil, die leckere Kruste aus Haferflocken und vielen reichhaltigen Saaten sowie die saftige Krume machen das Brot so besonders.

Wasser, DINKELvollkornmehl, Sonnenblumenkerne 16%, DINKELmehl, DINKELvollkornflocken, BUTTERMILCH 7%, Kartoffelflocken, Bio-ROGGENmalz 1,8%, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), SESAM, HAFERVollkornflocken, Kürbiskerne, Leinsamen, Backhefe



Gewicht: 750 g

Kilokalorien	276
Kilojoule	1157
Fett	9,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	36,0 g
Davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	5,1 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,3 g

Schwabinger Gewürzlaib

Würzige Variante des Schwabinger Naturlaibs.
Die traditionelle hausgemachte Gewürzmischung sorgt für eine gute Bekömmlichkeit. Im Inneren des Brotes sowie auf der Kruste befinden sich ganze getrocknete Spaltfrüchte von Koriander über Fenchel bis hin zu Kümmel.

Wasser, ROGGENmehl, WEIZENmehl, Bio-ROGGENmehl 2%, Bio-WEIZENmehl 1,3%, Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser), Kümmel, Backhefe, Koriandersaat, Fenchelsaat, HartWEIZENGrieß, WEIZENmalzmehl



Gewicht: 2000 g

Kilokalorien	229
Kilojoule	960
Fett	1,2 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	45,0 g
Davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,4 g

Bio Dreikornbrot

Herzhafter, nussiger Geschmack in Bio-Qualität.
Gebacken mit einem Bio-Natursauerteig, mit reinem Roggen, Weizen und Hirse, fein abgestimmt mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen ist unser Bio-Dreikornbrot ein wahrer Genuss. Bestreut mit einer Sesam-Leinsamen-Mischung und einer feinen Porung.

Bio-WEIZENmehl, Wasser, Bio-ROGGENmehl, Bio-Leinsamen, Bio-ROGGENkörner, Bio-Hirse, Bio-Kürbiskerne, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-SESAM, Meersalz, Backhefe



Gewicht: 750 g

Kilokalorien	243
Kilojoule	1016
Fett	5,8 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	37,0 g
Davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	5,6 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	1,3 g

Schwabinger Bio-Sonnenblumenbrot

Schwabinger Laib in Bio-Qualität.
Ein herzhafter Brotlaib aus köstlichem Natursauerteig und hochwertigen Rohstoffen verleiht dem Brot einen kräftigen und nussigen Geschmack. Innen wie auch außen wird der Laib mit Bio-Sonnenblumenkernen verfeinert.

Bio-ROGGENmehl, Wasser, Bio-WEIZENmehl, Bio-Sonnenblumenkerne 11%, Meersalz, Backhefe, Bio-ROGGENmahlzeugnis



Gewicht: 2000 g

Kilokalorien	262
Kilojoule	1097
Fett	6,4 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	41,0 g
Davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,2 g

Tessino Natur

Aus der Schweiz inspiriert.
Dieses feine Weißbrot mit seinem knusprigen Äußeren und seiner saftigen, weichen Krume ist angelehnt an das ursprüngliche Tessiner Brot. Mit einer Teigführung über 42 Stunden ist das Brot wunderbar verträglich. Durch die lange Backzeit gehen die in das Brot eingeschnittenen Rauten knusprig auf. So bekommt jede Brotscheibe extra viel Krume.

WEIZENmehl, Wasser, WEIZENmahlzeugnis, Meersalz, Backhefe



Gewicht: 1000 g

Kilokalorien	228
Kilojoule	956
Fett	0,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	46,0 g
Davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,8 g

Parisiene

Weißbrot mit Pariser Ursprung.
Eine typisch unregelmäßig geformte Krume und aufgerissene Kruste mit spitz zulaufenden Enden charakterisiert dieses Brot. Ein Teil des herkömmlichen Weizenmehls ist durch Ruchmehl ersetzt – das zeigt sich zusätzlich im Geschmack.

WEIZENmehl, Wasser, Schweizer Ruchmehl Type 1200 (WEIZENmehl, WEIZENkleber, devitalisierter WEIZENSauerteig, WEIZENpflanzenfaser, Acerola (Träger Maltodextrin)), ROGGENmehl, natives Olivenöl extra 1,9%, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backhefe, WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin, Stabilisator Guarkeimehl, Carboxymethylcellulose, Zucker



Gewicht: 550 g

Kilokalorien	247
Kilojoule	1035
Fett	2,7 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	47,0 g
Davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,6 g

Steinofenbaguette

Rustikales Weißbrot mit mediterranem Flair.
Die flachen Enden sorgen für den runden Genuss bis zum Schluss. Durch das spezielle französische Baguettmehl entsteht ein besonders feiner und milder Geschmack. Die lange Teigruhe bewirkt eine lange Frischhaltung ohne Austrocknung der Kruste.

WEIZENmehl, Wasser, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Bio-WEIZENmehl 1,5%, WEIZENbackferment (WEIZENmehl, Traubenzucker, WEIZENferment, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), brauner Zucker, Rapsöl), Backhefe



Gewicht: 350 g

Kilokalorien	250
Kilojoule	1047
Fett	0,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	51,0 g
Davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	1,7 g

Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind uns auch in der Backstube wichtig.

Alte Backtradition und umweltschonende Technik gehen bei uns Hand in Hand. Deswegen backen wir alle unsere freigeschobenen Brote in einem innovativen Dampfbackofen. Dadurch sparen wir allein in den ersten 10 Jahren 4.500.000 kg CO₂.

Und das Beste ist: Kaum ein anderer Ofen schafft knusprigeres, schmackhafteres und länger haltbares Brot. Probieren Sie es aus!



Hier geht es zum Video unserer Brotwelt.
Schauen Sie in unserer Backstube hinter die Kulissen und erhalten Sie einen Einblick in die Brotherstellung. Einfach QR-Code scannen oder unter privatbaeckereiwimmer.de/produkte

Auszeichnung und Geschmack

Zutaten

Brennwerte beziehen sich auf 100 g

In 100 g durchschnittlich enthaltene Nährwerte



Ausreichend Zeit ist die beste Zutat.

Wir wissen noch um die Kunst des natürlichen Backens.

Ohne künstliche und chemische Zusatzstoffe pflegen wir verschiedene Sauerteigsorten und geben so unseren Broten ihren jeweiligen einzigartigen Geschmack. Das volle Aroma gesunden Kornes.



In unseren Natursauerteigen stecken 90 Jahre Erfahrung und Tradition.

Die Teige werden nach hauseigener Rezeptur hergestellt und unterliegen einem aufwändigen, zeitintensiven Vorgang. Wir nehmen uns diese Zeit, für beste Qualität und einzigartigen Geschmack.



Für die Herstellung hochwertiger Qualitätsprodukte ist die Auswahl bester Rohstoffe unabdingbar.

Höchste Standards sind die Grundlage unserer Firmenphilosophie. Ausgewählte Rohstoffe, überlieferte Rezepturen und handwerkliches Können sind die Basis für unser Sortiment in bester Handwerksqualität. Unsere knusprigen, runden Brotlaibe werden alle auf Stein gebacken.

Wir schaffen für Sie mehr Transparenz.

Gerade in der heutigen Zeit ist bewusste Ernährung ein wichtiges Thema. Wir möchten, dass Sie über unsere Inhaltsstoffe informiert sind, damit Sie Ihr persönliches Lieblingsbrot finden können. Damit Sie auf den ersten Blick erkennen können, welches der vielen Brote das richtige für Sie ist, haben wir unsere Brotprodukte mit verschiedenen Plaketten gekennzeichnet.



komplett frei von tierischen Inhaltsstoffen



geeignet für Menschen mit Laktoseintoleranz



jetzt neu in unserem Sortiment



aus Vollkorngetreide, ballaststoffreich



geeignet für Menschen mit Hefeunverträglichkeit



reich an Mineralien und Spurenelementen



Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-060), hochwertige Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau.

Allergienhinweise finden Sie auf unserer Website unter www.baecerei-wimmer.de/produkte (am Ende der Seite)

Dinkel ist eine Weizenart.

Auszeichnung und Geschmack

Zutaten

Brennwerte beziehen sich auf 100 g

In 100 g durchschnittlich enthaltene Nährwerte

DIE HERZHAFTEN

Emma Dinkel

Unsere Urige mit Emmervollkornmehl.

Der Wecken mit der reinen Kruste, glatt und dunkel gebacken, enthält eine dicht gepackte und damit gut streichfähige und saftige Krume. Mit mariniertem Sellerie verfeinert wird das Dinkelmischbrot ohne Weizen mit einer schönen Säure aus unserem Natursauerteig abgerundet.

DINKELmehl, ROGGENmehl, Wasser, SELLERIEsalat (SELLERIE, Wasser, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel Zitronensäure, Süßungsmittel Saccharin) 16 %, DINKELvollkornmehl, EMMER(WEIZEN)vollkornmehl, Jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backhefe, Koriander, Kümmel, Fenchel, Bio-ROGGENmalz 0,1 %



Gewicht: 1000 g

Kilokalorien	224
Kilojoule	937
Fett	1,2 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	43,0 g
Davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,5 g

Schwabinger Naturlaib

Ein echtes „Stück München“.

Dieser Klassiker unter unseren Broten wird nach alter Schwabinger Backtradition aus hauseigenem Natursauerteig und anderen hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Eine lange Teigruhe und schonendes Backen sorgen für einen herzhaft „runden“ Geschmack. So soll Brot schmecken!

ROGGENmehl, Wasser, WEIZENmehl, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Bio-WEIZENmehl 1,3 %, WEIZENgluten, Backhefe



Gewicht: 2000 g

Kilokalorien	218
Kilojoule	915
Fett	0,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,0 g
Davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	6,4 g
Salz	1,40 g

Kartoffel-Zwilling

Kartoffel-Geschmack im Doppelpack.

Diese angeschobenen runden Laibe werden immer zu zweien zusammen gebacken. Dabei reißt die Kruste dieses besonderen Brotes durch die hohe Backhitze knusprig auf. Mit seinen sichtbaren und schmackhaften Kartoffelstücken und der aufgelockerten und saftigen Krume, abgerundet mit einem Hauch Muskat, ist dieses Brot eine echte Delikatesse.

WEIZENmehl, ROGGENmehl, Wasser, Kartoffelsticks (Kartoffeln, Antioxidationsmittel NatriummetabisULFIT (SCHWEFELdioxid)) 6 %, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kartoffelflocken 1,2 %, Backhefe, WEIZENgluten, Muskat



Gewicht: 400 g

Kilokalorien	235
Kilojoule	983
Fett	1,0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,0 g
Davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,6 g

Steinofenkruste

Rustikaler Genuss mit Meersalz.

Direkt auf der Steinplatte dunkel gebacken, verfügt dieses Weizenmischbrot über eine charakteristische, aufgerissene Oberfläche, die durch markante Ringführung gezeichnet ist. Gewohnt hochwertige Rohstoffe und eine lange Teigführung machen das Brot mit der Knusperkruste, der groben Porung und der milden Säure zu einer wahrhaft rustikalen Köstlichkeit.

WEIZENmehl, Wasser, ROGGENmehl, Meersalz, Bio-WEIZENmehl 1,5 %, DINKELvollkornmehl, Backhefe, DINKELmehl



Gewicht: 750 g

Kilokalorien	247
Kilojoule	1034
Fett	1,1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	50,0 g
Davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,6 g

Jubiläumsbrot

Natürlich und aromatisch.

Dieses Brot wird ohne Zusatz von Backhefe gefertigt und enthält deswegen ausschließlich natürliche Sauerteighefen. Ein Natursauerteigbrot mit einem intensiven Aroma und einer kräftigen, aufgerissenen Kruste.

ROGGENmehl, Wasser, WEIZENmehl, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat)



Gewicht: 750 g

Kilokalorien	256
Kilojoule	1073
Fett	1,1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	51,0 g
Davon Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	5,8 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	1,5 g

Schwabinger Doppelkruste

Knusprig, dunkel, lecker.

Das Roggenmischbrot der Privat Bäckerei Wimmer erkennt man an der dunklen Kruste und der markanten Ringzeichnung. Der Natursauerteig ist ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt. Qualität, die man schmeckt.

ROGGENmehl, Wasser, WEIZENmehl, Bio-WEIZENmehl 2 %, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Stärke, Backhefe, Zucker, Weinessig, jodiertes Speisesalz



Gewicht: 2000 g

Kilokalorien	247
Kilojoule	1034
Fett	1,1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	50,0 g
Davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,6 g

Bäckertoast

Köstliches, reines Weizenbrot.

Hergestellt mit einem Weizen-sauerteig auf Basis natürlicher Fermentation und mit Roggenmehl bestreut wird dieses Brot mit feiner Butternote für jedermann zum Genuss. Die kunstvoll geflochtene Oberseite ist ein optisches Highlight.

WEIZENmehl, Wasser, BUTTER, HartWEIZENmehl, ROGGENmehl, Hefe, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), fermentiertes WEIZENmehl

Gewicht: 550 g

Kilokalorien	296
Kilojoule	1239
Fett	6,2 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g
Kohlenhydrate	51,0 g
Davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,5 g

Ausgezeichnetes Brot aus München.

Ausgezeichnete Brote mit bestem Natursauerteig und aus rein natürlichen Zutaten. Das ist Münchner Backkunst.

Genießen Sie ausgewählte und preisgekrönte Brotsorten der Privat Bäckerei Wimmer.

