

# Natürlich. Regional. Handgemacht.

Entdecken Sie unsere Brotvielfalt.  
Reine **Natursauerteige** aus **besten, regionalen  
Zutaten** und **viel Zeit** – ein Rezept, das bei  
unseren über 15 Brotsorten mehr als aufgeht.



## Haferling

### Der Energieriegel.

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



### Gewicht: 750 g

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



## Roggenvollkornbrot

### Kastenbrot für Vollkornliebhaber.

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

Wasser, ROGGENvollkornmehl, ROGGENvollkornflocken, ROGGENmehl, HAFERvollkornflocken, ROGGENkörner, Blütenhonig, Meersalz, Backhefe, ROGGENmalz



### Gewicht: 750 g

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



## Dinkel Pur

### Das Milde aus dem „Spelzgetreide“.

Unser Dinkel Pur wird mit bestem Dinkelnatursauerteig, Sonnenblumenkernen und Buttermilch angesetzt. Ein hoher Vollkornanteil, die köstliche 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, ROGGENmalz 1,8%, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), SESAM, HAFERvollkornflocken, Kürbiskerne, Leinsamen, Backhefe

### Gewicht: 750 g

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



## 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), WEIZENmehl 1,3%, WEIZENgluten, Backhefe



### Gewicht: 2000 g

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



## Schwabinger Gewürzlaib

**Würzige Variante des Schwabinger Laibs.**  
Die traditionelle hauseigene 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, ROGGENmehl 2%, WEIZENmehl 1,3%, Malzextrakt (GERSTEnmalz, Wasser), Kümmel, Backhefe, Koriandersaat, Fenchelsaat, HartWEIZENgrieß, WEIZENmalzmehl



**Gewicht: 2000 g**

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



## Schwabinger Sonnenblumenbrot

**Schwabinger Laib in höchster 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 Sonnenblumenkernen verfeinert.

ROGGENmehl, Wasser, WEIZENmehl, Sonnenblumenkerne 11%, Meersalz, Backhefe, ROGGENmahlerzeugnis



**Gewicht: 2000 g**

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



## Schwabinger Fünfkornlaib

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

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



**Gewicht: 2000 g**

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



## Schwabinger Doppelkruste

**Knusprig, dunkel, köstlich.**  
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, WEIZENmehl 2%, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumjodat), Stärke, Backhefe, Zucker, Weinessig, jodiertes Speisesalz



**Gewicht: 2000 g**

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



## 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, WEIZENmeh 1,5%, DINKELvollkornmehl, Backhefe, DINKELmehl



### Gewicht: 750 g

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



## 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	1,0g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	47,0g
Davon Zucker	0,9g
Ballaststoffe	4,2g
Eiweiß	7,1g
Salz	1,6g



## Emma Dinkel

### Unsere Urige mit Emmervollkornmehl.

Der Wecken mit der puren Kruste, glatt und dunkel gebacken, enthält eine dicht geporte 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, ROGGENmalz 0,1%



### Gewicht: 1000 g

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



## 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, WALNUSSkern 11%, WEIZENmahlerzeugnis, Meersalz, Backhefe

### Gewicht: 1000 g

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



## 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 Kruste.

WEIZENmehl, Wasser, WEIZENmählerzeugnis, Meersalz, Backhefe



### Gewicht: 1000 g

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

## Parisienne

### Weißbrot mit Pariser Ursprung.

Eine typisch unregelmäßig grobgeportete 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 WEIZEN-sauerteig, 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 Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Zucker



### Gewicht: 550 g

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

## Steinofenbaguette

### Rustikales Weißbrot mit mediterranem Flair.

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

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



### Gewicht: 350 g

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

## Bäckertoast

### Köstliches, reines Weizenbrot.

Hergestellt mit einem Weizensauerteig 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	6,2g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,9g
Kohlenhydrate	51,0g
Davon Zucker	0,9g
Ballaststoffe	2,7g
Eiweiß	7,9g
Salz	1,5g

