



Back
Bord

HIER STECKT NUR GUTES DRIN

Brot- und Backwaren- kompass

100% Bio

Bio-Brötchen

Dinkel	100 % Vollkorn	100 % Dinkel	ohne Weizen	ohne Hefe	ohne Ei	ohne Milch	ohne Nüsse	vegan	vegetarisch	glutenfrei
Dinkel-Cranberry Apfel Bun	•	•			•	•		•		
Dinkel-Kartoffelperle	•	•		•	•	•	•	•		
Dinkel-Käsestange Olive	•	•				•		•		
Dinkelperle	•	•		•	•	•	•	•		
Dinkel-Saatenperle	•	•		•	•	•	•	•		
Dinkel-Sauerbrötchen	•	•	•	•	•	•	•	•		

Roggen,Weizen

	100 % Vollkorn	100 % Dinkel	ohne Weizen	ohne Hefe	ohne Ei	ohne Milch	ohne Nüsse	vegan	vegetarisch	glutenfrei
Buttercroissant				•		•		•		
Costas				•		•		•		
Früchtchen									•	
Joghurt-Schoko Micke						•		•		
Kraft-Ballastbrötchen	•			•	•	•	•	•		
Kürbis-Mandel Krusti				•	•		•	•		
Landmädel				•	•	•	•	•		
Laugenbrezel				•	•	•	•	•		
Micke						•		•		
Pausenriegel									•	
Roggenbrötchen	•			•	•	•		•		
Rosinenmicke						•		•		
Schlaumeier	•	•		•	•	•		•		
Sonnenblumenkernbrötchen	•			•	•	•	•	•		
Süße Laugenstange						•		•		
Zwiebel-Walnussbrötchen				•	•		•	•		

Bio-Brot

Roggen,Weizen	100 % Vollkorn	100 % Dinkel	ohne Weizen	ohne Hefe	ohne Ei	ohne Milch	ohne Nüsse	vegan	vegetarisch	glutenfrei
6-Kornbrot	•		•	•	•	•		•		
Butter-Brioche						•		•		
Feinschmecker Brot	•			•	•			•		
Filone				•	•	•	•	•		
Glutenfreies Brot		•	•	•	•	•		•	•	
Glutenfreies Brot mit Saaten		•	•	•	•	•		•	•	
Hirsebrot	•		•	•	•	•		•		
Kleine Mahlmühle	•		•	•	•	•		•		
Körner-Nussbrot	•		•	•	•			•		
Kornsieger	•	•	•	•	•	•		•		
Kraft-Ballastbrot	•		•	•	•	•		•		
Mandel-Nuss Schwarzbrot	•	•		•	•			•		
Meister Jupp				•	•	•		•		
Mühlenlaib	•			•	•			•		
Oliven-Walnuss Ciabatta				•	•	•	•	•		
Roggenbrot	•	•	•	•	•	•		•		
Schwarzbrot	•	•	•	•	•	•		•		
Schwarzbrot SB	•	•	•	•	•	•		•		
Sonnenblumenkernbrot	•		•	•	•	•		•		
Steinofenbrot				•	•	•		•		
Toast mit Sesam				•	•	•		•		
Weizenbaguette				•	•	•	•	•		



Dinkel

	100 % Vollkorn	100 % Dinkel	ohne Weizen	ohne Hefe	ohne Ei	ohne Milch	ohne Nüsse	vegan	vegetarisch	glutenfrei
Dinkel-Buchweizen Kruste		•		•	•	•		•		
Dinkelchen		•	•		•	•	•	•		
Dinkel-Fruchtknilch	•	•	•		•	•		•	•	
Dinkel-Haferbrot			•			•		•		
Dinkel-Kornsaat	•	•	•	•	•	•		•		
Dinkel-Kruste	•	•	•		•	•	•	•		
Dinkel-Roggenbrot	•		•	•	•	•		•		
Dinkel-Roggen Gold	•		•		•	•		•		
Dinkel-Rosinenstuten		•	•			•		•		
Dinkel-Sauerteigbrot	•	•	•	•	•	•	•	•		
Dinkel-Steinofenring		•	•		•	•	•	•		
Reines Dinkel	•	•	•	•	•	•		•		

Bio-Gebäck

Dinkel,Weizen,Hafer	100 % Vollkorn	100 % Dinkel	ohne Weizen	ohne Hefe	ohne Ei	ohne Milch	ohne Nüsse	vegan	vegetarisch	glutenfrei
Dinkelöhrchen		•	•	•	•	•	•	•		
Dinkel-Schoko Cookie		•	•	•	•		•		•	
Dinkeltaler	•	•	•	•	•				•	
Dinkel-Walnuss Cookie	•	•	•	•				•		
Knuspertaler		•	•	•		•		•		
Mandelsonne			•	•	•		•	•		
Nussecke	•	•	•	•	•			•		

Bio-Snacks

Dinkel,Weizen	100 % Vollkorn	100 % Dinkel	ohne Weizen	ohne Hefe	ohne Ei	ohne Milch	ohne Nüsse	vegan	vegetarisch	glutenfrei
Bauern Quiche	•	•	•	•			•		•	
Lauch-Curry Quiche	•	•	•	•			•		•	
Mediterraner Fladen				•		•		•		
Spinat Quiche	•	•	•	•			•		•	

Weitere Bio-Backwaren finden Sie auf unserer Webseite: www.backbord.de. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Stand: August 2019.

Bio-Brot

Dinkel

Dinkel-Buchweizen Kruste	Dinkelmehl Type 630*, Wasser, Buchweizenvollkornmehl*, Meersalz, Hefe*, Hibiskusblüte*, Olivenöl*, Flohsamenschalen*, Apfelfaser*, Rohrohrzucker*, Dinkelbackrohstoff* (Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme), Maisbackferment* (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)
Dinkelchen	Dinkelmehl Type 630*, Wasser, Meersalz, Hefe*, Dinkelbackrohstoff* (Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme), Acerolapulver*
Dinkel-Fruchtknlich	100% Dinkelvollkornmehl*, Amaranth*, SB-Kerne*, Meersalz, Hefe*, Pflaumen*, Aprikosen*, Sultaninen*, Mandeln*, Haselnüsse*, Haferflocken*
Dinkel-Haferbrot	59% Dinkelmehl Type 630*, 11% Dinkelvollkornmehl*, 20% Roggenvollkornmehl*, 10% Hafer*, Dinkelgrieß*, Buttermilch*, Wasser, Meersalz, Dinkelmalz*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Hefesauer*
Dinkel-Kornsaat	100% Dinkelvollkornmehl*, Dinkelsauerteig* (Dinkelvollkornmehl*, Maisbackferment* (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Leinsamen*, Hirse*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz
Dinkel-Kruste	100% Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Meersalz, Apfelfaser*, Hefe*, Flohsamenschalen*, Acerolapulver*
Dinkel-Roggenbrot	50% Dinkelvollkornmehl*, 50% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Meersalz
Dinkel-Roggen Gold	41% Roggenkeime*, 40% Dinkelvollkornmehl*, 17% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, 2% Dinkelkörner*, Sesam*, Goldleinsamen*, Haferflocken*, Meersalz*, Maisstärkepulver*, Hefe*, Anis*, Kümmel*
Dinkel-Rosinenstuten	Dinkelmehl Type 630*, Sultaninen*, Vollmilch*, Wasser, Butter*, Rohrohrzucker*, Vollei*, Hefe*, Meersalz, Flohsamenschalen*, Dinkelbackrohstoff* (Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme), Acerolapulver*
Dinkel-Sauerteigbrot	100% Dinkelvollkornmehl*, Dinkelspontansauerteig* (Dinkelvollkornmehl*, Wasser), Meersalz
Dinkel-Steinofenring	Dinkelmehl Type 630*, Wasser, Meersalz, Hefe*, Acerolapulver*, Dinkelbackrohstoff* (Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme)
Reines Dinkel	100% Dinkelvollkornmehl*, Dinkelsauerteig* (Dinkelvollkornmehl*, Maisbackferment* (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Meersalz

Bio-Brot

Roggen, Weizen

6-Kornbrot	Roggenvollkornmehl*, Weizenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Sonnenblumenkerne*, Dinkel*, Gerste*, Hirse*, Hafer*, Meersalz, Roggenflocken*, Haferflocken*, Goldleinsaat*
Butter-Brioche	Weizenmehl Type 550*, Rohrohrzucker*, Vollmilch*, Butter*, Vollei*, Hefe*, Eigelb*, Creme Fraiche*, Möhrensaft*, Meersalz, Rum*, Bourbon-Vanille*, Orangenschale*
Feinschmecker Brot	60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Mandeln*, Kürbiskerne*, Cashewkerne*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz, Leinsamen*, Hefe*, Dinkelmalmzmehl*, Acerolapulver*, Dekor: weißer Moh'n*
Filone	Wasser, Hartweizengrieß*, Weizenmehl Type 550*, Meersalz, Hefe*, Rohrohrzucker*, Dinkelmalz*, Weizengluten*, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
Glutenfreies Brot	50% Mais*, 50% Buchweizen*, Glutenfreier Sauerteig* (Buchweizen*, Maismehl*, Maisbackferment* (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser, Leinsamen*, Hirse*, Johannisbrotkernmehl*, Meersalz
Glutenfreies Brot mit Saaten	Glutenfreier Sauerteig* (Buchweizen*, Maismehl*, Maisbackferment* (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser, Buchweizenmehl*, Maismehl*, Wasser, Möhren*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Leinsamen*, Hirse*, Johannisbrotkernmehl*, Sesam*, Meersalz
Hirsebrot	Weizenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Roggenvollkornmehl*, Hirse*, Sesam*, Meersalz
Kleine Mahlmühle	65% Roggenvollkornmehl*, 35% Weizenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Meersalz, Acerolapulver*
Körner-Nussbrot	60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Haselnüsse*, Meersalz, Buchweizen*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Mohn*
Kornsieger	90% Roggenvollkornmehl*, 10% Dinkelvollkornmehl*, Sonnenblumenkerne*, Zuckerrübensirup*, Meersalz, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser)
Kraft-Ballastbrot	50% Weizenvollkornmehl*, 50% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Möhren*, Hafer*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Kürbiskerne*, Meersalz, Acerolapulver*, Haferflocken*

Bio-Brot

Roggen, Weizen

Mandel-Nuss Schwarzbrot	100% Roggenvollkornschrot*, Schrotsauerteig* (Roggenschrot*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*) Wasser)), Zuckerrübensirup*, Mandeln*, Walnüsse*, Haselnüsse*, Meersalz, Hefe*, Haferflocken*
Meister Jupp	60% Weizenauszugsmehl*, 40% Roggenauszugsmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Weizensauerteig* (Weizenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*) Wasser), Meersalz, Dinkelmalz*, Hefe*
Mühlenlaib	60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Haselnüsse*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Hefe*, Meersalz, Acerolapulver*
Oliven-Walnuss Ciabatta	Weizenmehl Type 1050*, Wasser, Weizenmehl Type 550*, Weizen-Ruchmehl* (Weizenmehl*, Weizenkleie*, Dinkelmehl*, Acerola*), Oliven*, Walnüsse*, Weizengluten*, Meersalz, Hefe*, Acerolapulver*, Rohrohrzucker*, Dinkelmalz*, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
Roggenbrot	100% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Meersalz, Roggenkleie*
Schwarzbrot	100% Roggenvollkornschrot*, Schrotsauerteig* (Roggenschrot*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*) Wasser), Zuckerrübensirup*, Meersalz
Schwarzbrot SB	100% Roggenvollkornschrot*, Schrotsauerteig* (Roggenschrot*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Sonnenblumenkerne*, Zuckerrübensirup*, Meersalz
Sonnenblumenkernbrot	62% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), 38% Weizenvollkornmehl*, 25% Sonnenblumenkerne*, Meersalz
Steinofenbrot	70% Roggenmehl Type 1150*, 30% Weizenmehl Type 550*, Natursauerteig Type 1150* (Roggenmehl Type 1150*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Roggenvollkornmehl*, Meersalz, Hefe*, Dinkelmalmzmehl*, Rohrohrzucker*, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
Toast mit Sesam	95% Weizenvollkornmehl*, 5% Roggenvollkornmehl*, Vollmilch*, Butter*, Weizengluten*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalzmehl*, Sesam*, Meersalz, Hefe*, Acerolapulver*
Weizenbaguette	Weizenmehl Type 550*, Wasser, Hartweizengrieß*, Hefesauer*, Weizengluten*, Meersalz, Dinkelmalz*, Backrohstoff* (Weizengluten*, Gerstenmalz*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*), Olivenöl*, Hefe*, Rohrohrzucker*, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)

Bio-Brötchen

Dinkel

Dinkel-Cranberry Apfel Bun	Dinkelauszugsmehl*, Cranberries*, Apfelsaft*, Sojamilch*, Dinkelvollkornmehl*, Vollei*, Rohrohrzucker*, Hefe*, Margarine*, Wasser, Meersalz, Apfelfaser*, Acerola*
Dinkel-Kartoffelperle	Dinkelmehl Type 630*, Wasser, Hirseflocken*, Kartoffelflocken*, Hefe*, Meersalz, Acerolapulver*, Dinkelbackrohstoff* (Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme)
Dinkel-Käsestange Olive	Dinkelmehl Type 630*, Butter*, Käse-Mix* (Gouda*, Bergkäse*), Wasser, schwarze Oliven*, Vollmilch*, Rohrohrzucker*, Vollei*, Hefe*, Dinkelvollkornmehl*, Sesam*, Meersalz, Einkornback* (Lupinenmehl*, Dinkelm alz*, Einkornmehl*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*), Paprikapulver*, Acerola*, Pfeffer*
Dinkelperle	Dinkelmehl Type 630*, Wasser, Meersalz, Hefe*, Acerolapulver*, Dinkelbackrohstoff* (Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme)
Dinkel-Saatenperle	Dinkelmehl Typ 630*, Wasser, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Meersalz, Hefe*, Kürbiskerne*, Leinsaat*, Acerolapulver*, Dinkelbackrohstoff* (Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme)
Dinkel-Sauerbrötchen	Dinkelvollkornmehl*, Dinkelspontansauerteig* (Dinkelvollkornmehl*, Wasser), Meersalz

Bio-Brötchen

Roggen, Weizen

Buttercroissant	Weizenmehl Type 550*, Butter*, Wasser, Rohrohrzucker*, Einkornback* (Lupinenmehl*, Dinkelmalz*, Einkornmehl*, Rohroh Zucker*, Acerolapulver*), Sahne*, Hefe*, Meersalz, Acerola*
Costas	Weizenmehl Type 550*, Wasser, Kuh-Weißkäse*, grüne Oliven*, Meersalz, Hefe*, Einkornback* (Lupinenmehl*, Dinkelmalz*, Einkornmehl*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*), Dinkelmalz*, Sonnenblumenöl*, Basilikum*, Oregano*, Rosmarin*
Früchtchen	Weizenmehl Type 550*, Vollmilch*, Sultaninen*, Mandeln*, Feigen*, Aprikosen*, Pflaumen*, Butter*, Vollei*, Rohrohrzucker*, Hefe*, Meersalz, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
Joghurt-Schoko Micke	Weizenmehl Type 550*, Vollmilchschokotropfen*, Vollmilch*, Joghurt*, Vollei*, Butter*, Rohrohrzucker*, Hefe*, Meersalz
Kraft-Ballastbrötchen	Weizenvollkornmehl*, Wasser, Möhren*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Weizengluten*, Leinsamen*, Hafer*, Hefe*, Haferflocken*, Sonnenblumenöl*, Meersalz, Rohrohrzucker*, Gerstenmalzmehl*, Acerolapulver*, Apfelfaser*, Süßlupinenmehl*, Flohsamenschalen*

Kürbis-Mandel Krusti	Weizenmehl Type 550*, Wasser, Kürbiskerne*, Mandeln*, Hartweizengrieß*, Weizengluten*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalzmehl*, Acerolapulver*, Meersalz, Dinkelmalz*, Hefesauer*, Olivenöl*, Hefe*, Rohrohrzucker*, Weizengluten*, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
----------------------	---

Bio-Brötchen

Roggen, Weizen

Landmädel	Weizenmehl Type 550*, Wasser, Weizengluten*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalzmehl*, Acerolapulver*, Hefe*, Meersalz, Palmfett*, Dinkelmalz*, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
Laugenbrezel	Weizenmehl Type 550*, Wasser, Hefe*, Sojamilch*, Meersalz, Backrohstoff* (Weizengluten*, Gerstenmalz*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*), Palmkernfett*, Gerstenmalz*, Dinkelmalz*, Weizengluten*, Backpulver Reinweinstein, Brezellauge, Dekor: Brezelsalz
Micke	Weizenmehl Type 550*, Vollmilch*, Waser, Butter*, Vollei*, Rohrohrzucker*, Hefe*, Meersalz, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
Pausenriegel	Weizenmehl Type 550*, Vollmilch*, Sultaninen*, Zartbitterkuvertüre*, Äpfel*, Mandeln*, Sonnenblumenkerne*, Haselnüsse*, Butter*, Rohrohrzucker*, Vollei*, Honig*, Haferflocken*, Hefe*, Hirse*, Meersalz
Roggenbrötchen	Roggenvollkornmehl*, Weizenvollkornmehl*, Wasser, Natursauerteig* (Roggenvollkornmehl*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Weizengluten*, Sonnenblumenöl*, Hefe*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalzmehl*, Acerolapulver*, Meersalz, Apfelfaser*, Flohsamenschalen*

Rosinenmicke	Weizenmehl Type 550*, Sultaninen*, Vollmilch*, Wasser, Butter*, Vollei*, Rohrohrzucker*, Hefe*, Meersalz, veganes Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel)
Schlaumeier	Roggenvollkornmehl*, Schrotsauerteig* (Roggenschrot*, Backferment* (Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*), Wasser), Wasser, Sonnenblumenkerne*, Honig*, Sesam*, Zuckerrübensirup*, Gerstenmalzextrakt*, Hefesauer*, Meersalz
Sonnenblumenkernbrötchen	Weizenvollkornmehl*, Wasser, Sonnenblumenkerne*, Weizengluten*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalzmehl*, Acerolapulver*, Hefe*, Sonnenblumenöl*, Meersalz, Apfelfaser*, Flohsamenschalen*, Acerolapulver*
Süße Laugenstange	Weizenmehl Type 550*, Vollmilch*, Butter*, Rohrohrzucker*, Vollei*, Meersalz, Hefe*, Brezellauge, Dekor: Sesam*
Zwiebel-Walnussbrötchen	Weizenmehl Type 550*, Wasser, Zwiebeln*, Walnüsse*, Meersalz, Einkornback* (Lupinenmehl*, Dinkelmalz*, Einkornmehl*, Rohroh Zucker*, Aceroapulver*), Hefe*, Dinkelmalz*, Sonnenblumenöl*

Bio-Gebäck

Dinkel, Weizen, Hafer

Dinkelöhrchen	Dinkelvollkornmehl*, Margarine*, Wasser, Zartbitterkuvertüre*, Rohrohrzucker*, Meersalz
Dinkel-Schoko Cookie	Butter*, Dinkelmehl Type 630*, Rohrohrzucker*, Kuvertüre weiß*, Kakaopulver*, Bourbon-Vanille*, ABC-Trieb
Dinkeltaler	Dinkelvollkornmehl*, Butter*, Rohrohrzucker*, Mandeln*, Zitronenschale*, Meersalz, Bourbon-Vanille*
Dinkel-Walnuss Cookie	Butter*, Zartbitterschokotropfen*, Dinkelvollkornmehl*, Walnüsse*, Rohrohrzucker*, Mandeln*, Vollei*, Maistärke*, Backpulver Reinweinstein, Bourbon-Vanille*, Meersalz
Knuspertaler	Cornflakes* (Mais*, Rohrohrzucker*, Meersalz, Gerstenmalzextrakt*), Vollmilchkuvertüre*, Zartbitterkuvertüre*
Mandelsonne	Marzipan* mit Rohrohrzucker*, Mandeln*, Sojamilch*, Zartbitterkuvertüre*, Rohrohrzucker*, Aprikosenkonfitüre*
Nussecke	Haselnüsse*, Dinkelvollkornmehl*, Rohrohrzucker*, Margarine*, Mandeln*, Butter*, Honig*, Sahne*, Zartbitterkuvertüre*, Meersalz, Zitronenschale*, Bourbon-Vanille*

Bio-Snacks

Dinkel, Weizen

Bauern Quiche	Tomaten*, Sahne*, Dinkelvollkornmehl*, Kartoffeln*, Hirtenschmaus* (Sauerrahm*, Kuhweißkäsewürfel*, Schnittlauch*, Maistärke*, Salz, Zwiebel*, Knoblauch*, Johannisbrotkernmehl*), Vollei*, Zwiebeln*, Quark*, Senf*, Bergkäse*, Gouda*, Sonnenblumenöl*, schwarze Oliven*, Backpulver Reinweinstein, Vollmilch*, Meersalz, Pfeffer*, Paprika*, Muskat*, Rosmarin*
Lauch-Curry Quiche	Zwiebeln*, Sahne*, Dinkelvollkornmehl*, Vollei*, Quark*, Goudakäse*, Bergkäse*, Lauch*, Vollmilch*, Sonnenblumenöl*, Meersalz, Backpulver Reinweinstein, Curry*
Mediterraner Fladen	Weizenmehl Type 550*, Vollmilch*, Tomaten*, Gouda Käse*, Hartweizengrieß*, grüne Oliven*, Schafskäse*, Peperoni*, Wasser, Tomatenmark*, Hefe*, Olivenöl*, Meersalz, Weizengluten*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalzmehl*, Acerolapulver*, Knoblauch*, Oregano*, Cayennepfeffer*
Spinat Quiche	Spinat*, Sahne*, Dinkelvollkormmehl*, Vollei*, Quark*, Goudakäse*, Bergkäse*, Schafskäse*, Vollmilch*, Sonnenblumenöl*, Backpulver Reinweinstein, Meersalz, Muskat*, Pfeffer*

* Zutat aus kontrolliert biologischem Anbau

Gut für Leib, Seele – und Gewissen.

Respektvoller Umgang mit der Natur bezieht sich für uns bei Back Bord nicht nur auf die naturbelassenen, wertvollen Rohstoffe – sondern auch auf Sie. Ob aus gesundheitlichen Gründen oder einfach, weil Sie auf Ihre Ernährungsweise achten möchten:

Wir informieren Sie ganz genau, aus welchen Zutaten unsere Backwaren mit Sorgfalt und hohem handwerklichen Können täglich frisch gebacken werden.

****Kleine Back- und Sauerteig-Kunde**

Natursauerteig	Roggenvollkornmehl*, Backferment*, Wasser
Natursauerteig Type 1150	Roggemehl Type 1150*, Backferment*, Wasser
Schrotsauerteig	Roggenschrot*, Backferment*, Wasser
Glutenfreier Sauerteig	Buchweizen*, Maismehl*, Maisbackferment*, Wasser
Dinkelsauerteig	Dinkelvollkornmehl*, Maisbackferment*, Wasser
Dinkel-Spontansauerteig	Dinkelvollkornmehl*, Wasser
Weizensauerteig	Weizenvollkornmehl*, Backferment*, Wasser
Weizensauerteig Type 550	Weizenmehl Type 550*, Backferment vegan*, Wasser, Hefe*, Rohrohrzucker*, Dinkelmalz*
Backferment	Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*
Backferment vegan	Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Vollrohrzucker*, Äpfel*
Maisbackferment	Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*
natürlicher Backrohstoff	Weizengluten*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalz*, Acerola*
Dinkelbackrohstoff	Vollrohrzucker*, Gerstenmalz*, Kokosöl*, Enzyme
Einkornback	Lupinenmehl*, Dinkelmalz*, Einkornmehl*, Rohrohrzucker*, Acerola*
Belebtes Wasser	Als besondere Zutat verwenden wir das belebte Wasser aus dem Elisa-Quellwassersystem. Mehr Infos dazu unter www.wasserforschung.de

*Zutat aus kontrolliert biologischem Anbau

Wir leben pure Backtradition.

Richtig gute Backwaren herzustellen ist das, was uns antreibt. „Gut“, weil es einfach gut schmecken muss. Und „richtig“, weil es auf eine Weise entstehen soll, die voll mit der Natur im Einklang steht. Wir handeln verantwortungsvoll gegenüber Mensch und Umwelt. Ökologie und Nachhaltigkeit sind Leitlinien unseres Geschäfts.

Unsere Backwaren sollen jeden Tag auf's Neue ein echtes Geschmackserlebnis sein und zugleich die Basis für eine gesunde Ernährung. Darum gibt es bei Back Bord prinzipiell keine künstlichen Backhilfsmittel oder chemischen Zusätze. Sondern etwas viel Besseres: ehrliches, unverfälschtes Handwerk. Das kommt nämlich völlig ohne Trickereien aus – dank der Kraft der Natur und unseren lang erprobten Backtraditionen.

Um aus dem vollen Bio-Korn das Beste herauszuholen, setzen wir auf unsere hauseigene Mühle. Sie gibt uns die Gewähr, konstant mit Top-Qualität zu backen. Die niedrigen Temperaturen beim Mahlvorgang schonen die im Getreide enthaltenen Vitamine und Nährstoffe und sorgen dafür, dass der ursprüngliche Nährstoffgehalt erhalten bleibt. Denn das ist Brotgenuss in seiner reinsten Form. 100% Bio.

**Back Bord Mühlenbäckerei
GmbH & Co. KG**

Josef-Haumann-Straße 6

44866 Bochum

Tel.: +49 23 27 92 96 - 0

Fax: +49 23 27 92 96 - 30

www.backbord.de

DE-ÖKO-012



Wir sind Partner