

**Josef Eberl GmbH**  
Bäckerei & Konditorei  
Kocheler Str. 10 | 83673 Bichl

Tel. 08857/8107 | Fax: 08857/9687  
Email: info@baeckerei-eberl.de  
Homepage: www.baeckerei-eberl.de

**TRADITIONSBÄCKEREI**



## BROT - INFO

Stand 01.01.2019

Nr.	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	Bauernbrot/ Roggenmischbrot	25 gr	85 % dunkles Roggenmehl 15 % dunkles Weizenmehl Natursauerteig Meersalz, Hefe, teilw. Koriander	keine	Gluten	1000 g  3,40 €
2	Mischbrot/ Weizenmischbrot	25 gr	65 % dunkles Weizenmehl 35 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Meersalz, Hefe, Salz, Gewürze	Keine	Gluten	1000 g  3,40 €
3	Dinkelbrot/ Vollkornbrot (Dienstag+Freitag)	30 gr	90 % Dinkelvollkorn 10 % Roggenvollkorn Natursauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Gluten	750 g 3,40 €
4	Kartoffelbrot/ Weizenmischbrot	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz	keine	Gluten Sesam	500 g 2,40 €
5	Reines Roggenbrot	25 gr	100 % dunkles Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	Keine	Gluten	1 kg 3,40 €
6	Sovital Mischbrot mit Vollkorn Ölsaaten	27 gr	20 % Roggenvollkornschat, 30 % Roggenmehl, 50 % dunkles Weizenmehl, Leinsamen, Sesam Sonnenblumenkerne, Jodsatz, Hefe	Malzextrakt Milchsäure	Sesam <b>Gluten</b>	750 g 3,40 €
7	Sonnenblumenbrot Weizenmischbrot Mit Ölsaaten	27 gr	60 % dunkles Weizenmehl 40 % dunkles Roggenmehl 15 % Sonnenblumenkerne /Pflicht 8 % Natursauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	<b>Gluten</b>	750 g 3,40 €
8	Mehrkornbrot Mischbrot mit Ölsaaten	27 gr	70 % dunkles Weizenmehl, 30 % dunkles Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsamen, Haferflocken, Roggenvoll- Korn, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	<b>Gluten</b> Soja	500 g 2,40 €
9	Ital.Landbrot pur mit Olive mit Tomate	27 gr	90 %Weizenmehl, Weizensauerteig, Wasser, Malz, Olivenöl, Meersalz, Hefe, Weizeneiweiß, leicht gewürzt, geschwärzte Oliven (bei Olivenbrot)	Guarkern- mittel	Gluten Soja	500 g 3,40 €
10	Kraftkorn	27 gr	25 % Roggenvollkornschat, 25 % Roggenmehl, 50 % Weizenmehl, Sojaschrot, Weizenvollkorn, Hafer- Schrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeise- Kleie, Jodsatz, Malz, Hefe	Milchsäure	Gluten Soja	500 g 2,40 €
11	Haferkorn Mischbrot mit Hafer u. Ölsaaten	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % Roggenmehl/Vollkorn Haferflocken, Leinsamen, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine	Gluten	500 g 2,40 €
12	Vollkornbrot -geschnitten-	30 gr	80 % Roggenvollkorn 20 % Weizenvollkorn Natursauerteig Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz	Keine	Gluten Milch	500 g 2,40 €
13	Zwiebelstangerl Brotzeitlaiberl Speckflädle	27 gr	75 % helles Weizenmehl, 25 % dunkles Roggenmehl, Natursauerteig, Röstzwiebel bzw. Kümmel/Speckwürfel Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine	Gluten	250 g 1,90 €
14	Sonnenblumenbrot mit Roggenvollkorn	30 gr	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne (13 %), Vollkornhafer, Leinsamen, Kartoffelflocken, Apfelballaststoffe, Natursauerteig, Hefe, Jodsatz	Keine	Gluten	750 g 3,40 €

**Fragen Sie uns auch nach Neuigkeiten!**

**Josef Eberl GmbH**  
Bäckerei & Konditorei  
Kocheler Str. 10 | 83673 Bichl

**Tel.** 08857/8107 | **Fax:** 08857/9687  
**Email:** info@baeckerei-eberl.de  
**Homepage:** www.baeckerei-eberl.de

**TRADITIONSBÄCKEREI**



15	Magnus	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Weizeneiweiß, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Gewürze, Hefe, Meersalz, Malz, Sauerteig, Kastanienerbse	K e i n e	<b>Gluten</b>	500 g 2,40 €
16	Jogging	327 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Malz, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Bananenchips, Hefe, Meersalz, Sauerteig, Kastanienerbse		<b>Gluten</b> Sesam als Belag	500 g 2,40 €
17	Tölzer Landbrot	25 gr	60 % dunkles Roggenmehl, 40 % dunkles Weizenmehl, leicht gewürzt, Meersalz, Sauerteig, Hefe	K e i n e	Gluten	750 g 3,40 €
18	Baguette 500 g 200 g	25 gr	100 % Weizenmehl, Pflanzenöl, Malz Hefe, Meersalz	Milchsäure	Gluten Molke Sojalecithin	500 g 2,80 € 1,45 €
19	Knäckebrötchen	20 gr	Weizenmehl, Roggenvollkorn, Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkorn, Leinsamen, Buttermilch-Pulver, Meersalz, Hefe, Zucker	Guarkern-Mehl Zitronensäure	Gluten Soja, Sesam, Milch	1,60 €
20	Nussbrot	30 gr	Weizen, Roggen, Mais, Nüsse, Weizen-Eiweiß, Sojaschrot, Jodsalz, Backmittel, Gewürze, Hefe, Kastanienerbse, Malz, Walnüsse, Kartoffelflocken, Sauerteig, Meersalz	Milchsäure Essigsäure, Guarkernmehl	Soja- Lecithin, Nüsse, Walnüsse	500 g 3,40 €
21	Fitnessbrot	40 gr 1 BE	Weizenkleber, Sojaschrot, Weizenvollkornmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaeiweiß, Salz, Hefe, Gerstenmalz, Apfelfasern	K e i n e	Gluten Sesam, Soja	450 g 3,40 €
22	Vollgutbrot	25 Gr 1 BE	Weizen-Roggenvollkornmehl, Vollkorn-Sauerteig, Malzmehl, Jodsalz, Hefe	Milchsäure, Guarkernmehl	Gluten	450 g 2,40 €
23	Wurzelbrot		Weizenmehl, Meersalz, Hefe, Sauerteig- rösche, kräftige Kruste, Haferkorn, lockere luftige Krume, Gerstenmalz	Milchsäure Essigsäure	Gluten Spuren v. Soja, Ei, Milch	250 g 1,90 €
24	Hildegard-von-Bingen-Brot	25 Gr 1 BE	Mehrkornmehl, Sesamsamen, Brot mit Urgetreide: Einkorn, Emmer, Gewürz-Kräuter, Sauerteig, Weizen/Roggen, Sonnenblumenkerne, Weizenkleber, Meersalz, Buchweizenmehl, Honig	K e i n e	Gluten Sesam	500 g 2,40 €
25	Frühlingsbrot		Dinkel, Joghurt, Honig, Sauerteig,, Hefe, Meersalz, Roggen		Gluten	500 g 3,40 €
26	Tessiner Landbrot	27 gr	Weizenmehl, Gerstenmalt, Meersalz, Hefe	K e i n e	Gluten	1000 gr 3,40 €

**Bitte beachten Sie:**

**Wir verwenden reinen selbstgezüchteten Natursauerteig**

- Getreide aus kontrolliertem, bayrischen Anbau auf eigener Mühle frisch gemahlen
- Wir verwenden keine Konservierungsstoffe
- Wir backen immer wieder neue Brotspezialitäten z.B. Apfelessigbrot, Nußbrot, Kletzenbrot, usw. – fragen Sie einfach nach –
- Garantiert **keine** gentechnisch veränderten Rohstoffe / EU-Richtlinien
- Wir verwenden **keine** tierischen Fette.

**Erläuterungen der verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffe:**

**Essigsäure / Milchsäure** entstehen durch Mikroorganismen und treten im Sauerteig im Verhältnis 20:80 auf. Sauerteig wird zur Herstellung roggenhaltiger Brote verwandt und dient dazu, Roggenmehl backfähig zu machen.

**Fragen Sie uns auch nach Neuigkeiten!**

**Josef Eberl GmbH**  
Bäckerei & Konditorei  
Kocheler Str. 10 | 83673 Bichl

**Tel.** 08857/8107 | **Fax:** 08857/9687  
**Email:** info@baeckerei-eberl.de  
**Homepage:** www.baeckerei-eberl.de

**TRADITIONSBÄCKEREI**



## KLEINGEBÄCK - INFO

Stand 01.01.2019

Nr.	Bezeichnung		Rohstoffe	Inhalts-und Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	<b>Semmeln</b> Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	<b>K e i n e</b>	Spuren von Ei/Milch <b>Gluten</b>	<b>0,35 €</b>
2	<b>Brezen</b> Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Malzbackmittel, Hefe, Meersalz, Pflanzenfett	<b>K e i n e</b>	Spuren von Ei/Milch <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
3	<b>Formgebäck:</b> Mohn-, Sesamsemeln Laugenstangerl, Laugensemeln	25 gr	Weizenmehl, Wasser Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	<b>K e i n e</b>	Spuren von Ei/Milch <b>Gluten</b>	<b>0,45 €</b>
4	<b>Maurerlaiberl</b> Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauer- Teig, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe, Kümmel bzw. Koriander	<b>K e i n e</b>	Spuren von Milch/Ei <b>Gluten</b>	<b>0,45 €</b>
5	<b>Kornspitz</b> Mehrkornsemmel	27 gr	Weizenmehl, Roggenschrot, Gerste, Weizenmehl, Maisschrot, Gewürze, Röstmalz, Sojaschrot, Leinsamen, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe	<b>K e i n e</b>	Soja <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
6	<b>Roggenstangen</b> Roggenmischbrot	25 gr	80 % dunkles Roggenmehl, 20 % dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	<b>K e i n e</b>	<b>Gluten</b>	<b>1,90 €</b>
7	<b>Krusti</b>	25 gr	Weizenmehl, Pflanzenöl, Weizen- sauerteig, Meersalz, Hefe, Malz	<b>K e i n e</b>	Milch-u. Sojaprodukte <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
8	<b>Dopp.Haferkornsemmel</b> Mehrkornsemmel	27 gr	Dunkles Roggenmehl, Haferflocken, Roggenvollkornschrot, dunkles Weizen- mehl, Natursauerteig, Leinsamen, Hefe, Dekor Haferflocken	<b>k e i n e</b>	<b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
9	<b>Sojasemeln</b> Mehrwertsemmel	27 gr	Weizenmehl, Sojavollwertschrot, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	<b>K e i n e</b>	Soja <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
10	<b>5-Kornsemmel</b> Mehrkornsemmel	27 gr	Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen, Sojaschrot, Natursauer- teig, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	<b>K e i n e</b>	Spuren von Ei/Milch <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
11	<b>Käsesemeln,</b> <b>Käselaugenstangerl</b> Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz, echter geriebener Emmen- taler	<b>K e i n e</b>	Spuren von Ei/Milch <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>

**Fragen Sie uns auch nach Neuigkeiten!**

**Josef Eberl GmbH**  
Bäckerei & Konditorei  
Kocheler Str. 10 | 83673 Bichl

**Tel.** 08857/8107 | **Fax:** 08857/9687  
**Email:** info@baeckerei-eberl.de  
**Homepage:** www.baeckerei-eberl.de

**TRADITIONSBÄCKEREI**



12	<b>Erdnusskörnersemeln</b>	25 gr	Weizenmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Erdnüsse ungesalzen, Malzschrot, Kürbiskerne, Jodsalz, Roggenvollkornschrot, Lupinenschrot, Weizensauerteig, Roggenmehl, Haferflocken, Hirsemehl, Molke, Backmittel, Traubenzucker, Hefe	<b>K e i n e</b>	Milchprodukte Erdnüsse,  <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
13	<b>Reine Dinkelsemeln</b>	30 gr	Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Meersalz, Hefe, Buttermilch, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Roggenmehl	<b>K e i n e</b>	Milchprodukte  <b>Gluten</b>	0,60 €
<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>		<b>Rohstoffe</b>	<b>Inhalts- u. Zusatzstoffe</b>	<b>Allergene</b>	<b>Preis</b>
14	<b>Fitnesssemeln</b>	30 gr	Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Joghurt, Sonnenblumenkerne, Jodsalz, karamellisierte Cornflakes, Sauerteig, Haferkleie, Backmittel, Hefe	<b>K e i n e</b>	Milchprodukte  <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
15	<b>Mehrkorn -spezial-Mehrkorn-Mehrwertgebäck</b>	27 gr	Weizenmehl, dunkles Roggenmehl, Hefe, Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojavollwertschrot, Meersalz, Malzbackmittel	<b>K e i n e</b>	Soja, Sesam  <b>Gluten</b>	<b>1,50 €</b>
16	<b>Ciabatta</b>	25 gr	Weizenmehl, Backmittel, Meersalz, Hefe, bestes Olivenöl	<b>K e i n e</b>	Gluten	<b>1,50 €</b>
17	<b>Hanf-Dinkelsemeln</b> Mehrkorn-Mehrwertsemmel	25 gr	Dinkelvollkorn, Hanf geschält u. gemahlen, Backmittel, Sauerteig, Malzschrot, Sojaschrot, Dekor: Mohn u. Sonnenblumenkerne Weizeneiweiß, Jodsalz, Gewürz	<b>K e i n e</b>	Soja  <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
18	<b>Maissemeln</b>	27 gr	65 % -Weizenmehl, 35 % Maismehl, Sauerteig, Leinsamen, Backmittel, Gewürze, Jodsalz Dekor: Sesam, Kürbiskerne	<b>K e i n e</b>	Sesam  <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
19	<b>Vinschgauer</b> Roggenmischbrot	25 gr	Dunkles Roggenmehl, dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Weizeneiweiß, Hefe, Koriander, Kümmel	<b>K e i n e</b>	<b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>

**Fragen Sie uns auch nach Neuigkeiten!**

**Josef Eberl GmbH**  
 Bäckerei & Konditorei  
 Kocheler Str. 10 | 83673 Bichl

**Tel.** 08857/8107 | **Fax:** 08857/9687  
**Email:** info@baeckerei-eberl.de  
**Homepage:** www.baeckerei-eberl.de

**TRADITIONSBÄCKEREI**



<b>20</b>	<b>Reine Roggen-Vinschgauer</b> - Nur Donnerstag	25 gr	100 % Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	K e i n e	Gluten	<b>0,60 €</b>
<b>21</b>	<b>Quarkmehrkornsemmeln</b>	25 gr	Weizenmehl, Haferschrot, Roggenmehl, Sojaschrot, Pflanzenfett, Jodsalz, Hefe, Gersten-Weizen-Roggenmalz, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Quark, Backmittel	K e i n e	Milch-+produkte <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>
<b>22</b>	<b>Kartoffelsemmeln</b>		Weizenmehl, Hafer- u. Sojaschrot, Meersalz, Pflanzenfett, Kartoffelflocken geschwefelt, Kürbiskerne, Hefe, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Backmittel, Gewürze, Malz	Kartoffeln geschwefelt Guarkernmehl	Soja, Milch-Produkte <b>Gluten</b>	<b>0,60 €</b>

**Wir verwenden:**

- reinen selbstgezüchteten Natursauerteig
- Getreide aus kontrolliertem, bayrischen Anbau auf eigener Mühle frisch gemahlen
- keine Konservierungsstoffe
- bestes Malz aus sonnengereifter Gerste
- keine industriellen Teiglinge
- Nach EU-Richtlinie verwenden wir **keine** gentechnisch veränderten Rohstoffe
- außerdem backen wir immer wieder neue Spezialitäten

**Filialen:** Neukauf Benediktbeuern, Tel. 08857 / 69 320  
 Markthalle Penzberg, Friedrich-Ebert.Str. 9, Tel. 08856 / 803 42 47  
 Backshop Penzberg, Sindelsdorfer Str. 25a, Tel. 08856 / 901 98 12  
 Edeka Kochel, Bahnhofstrasse, Tel. 08851 / 92 47 133  
**Café:** Bichl, Kocheler Str. 10 Tel. 08857 / 899 56 13

**Fragen Sie uns auch nach Neuigkeiten!**