

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

BROT - INFO

Stand 01.01.2015

Nr.	Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	Bauernbrot/ Roggenmischbrot	25 gr	85 % dunkles Roggenmehl 15 % dunkles Weizenmehl Natarsauerteig Meersalz, Hefe, teilw. Koriander	k e i n e	Gluten	1000 g 3,-- €
2	Mischbrot/ Weizenmischbrot	25 gr	65 % dunkles Weizenmehl 35 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig, Meersalz, Hefe, Salz, Gewürze	K e i n e	Gluten	1000 g 3,-- €
3	Dinkelbrot/ Vollkornbrot <i>Dienstag + Freitag</i>	30 gr	90 % Dinkelvollkorn 10 % Roggenvollkorn Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	K e i n e	Gluten	750 g 3,10 €
4	Kartoffelbrot/ Weizenmischbrot	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig, Kürbiskerne Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz	K e i n e	Gluten, Sesam	500 g 2,25 €
5	Reines Roggenbrot <i>(Donnerstag)</i>	25 gr	100 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig, Meersalz	K e i n e	Gluten	1 kg 3,10 €
6	Sovital/ Mischbrot mit Vollkorn u. Ölsaaten	27 gr	20 % Roggenvollkornschrot, 30 % Roggenmehl, 50 % dunkles Weizenmehl, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Jodsatz, Hefe	Malzextrakt Milchsäure	Sesam, Gluten	750 g 3,10 €
7	Sonnenblumenbrot/ Weizenmischbrot mit Ölsaaten	27 gr	60 % dunkles Weizenmehl 40 % dunkles Roggenmehl 15 % Sonnenblumenkerne (Pflicht 8 %) Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	K e i n e	Gluten	750 g 3,-- €
8	Mehrkornbrot/ Mischbrot mit Ölsaaten	27 gr	70 % dunkles Weizenmehl, 30 % dunkles Rog- genmehl, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsamen, Haferflocken, Roggenvollkorn Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	K e i n e	Gluten	500 g 2,25 €
9	Ital.Landbrot pur mit Olive mit Tomate	27 gr	90 % Weizenmehl, Weizensauerteig, Wasser, Malz, Olivenöl, Meersalz, Hefe, Weizeneiweiß leicht gewürzt – geschwärtzte Oliven (bei Olivenbrot)	Guarkern- mittel	Gluten, Soja	500 g 3,10 €
10	Kraftkorn	27 gr	25 % Roggenvollkornschrot, 25 % Roggenmehl, 50 % Weizenmehl, Sojaschrot, Weizenvollkorn, Haferschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeisekleie, Jodsatz, Malz, Hefe,	Milchsäure Essigsäure	Gluten, Soja	500 g 2,25 €
11	Haferkorn/ Mischbrot mit Hafer u. Ölsaaten	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % Roggenmehl/Vollkorn Haferflocken, Leinsamen, Natarsauerteig, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	K e i n e	Gluten	500 g 2,25 €
12	Vollkorn - geschnitten - Vollkornbrot	30 gr	80 % Roggenvollkorn 20 % Weizenvollkorn Natarsauerteig Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz	K e i n e	Gluten, Milch	500 g 2,25 €
13	Zwiebelstangerl/ Brotzeitlaiberl/ Speckflädle	27 gr	75 % helles Weizenmehl, 25 % dunkles Roggen- mehl, Natarsauerteig, Röstzwiebel bzw. Kümmel bzw. Speckwürfel Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	K e i n e	Gluten	250 g 1,80 €
14	Vollkornsonne	30 gr	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne (13 %), Vollkornhafer, Leinsamen, Kartoffelflocken, Apfelballaststoffe, Natarsauerteig, Hefe, Jodsatz	K e i n e	Glutin	750 g 3,10 €
15	Magnus	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Weizeneiweiß, Karamell Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Gewürze, Hefe, Jodsatz Malz	K e i n e	Gluten, Soja	500 g 2,25 €

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

Nr.	Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
16	Jogging	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Kartoffelmehl, Weizenkeime, Sonnenblumenkerne, kandierte Bananen, Hefe, Salz	Milchsäure Essigsäure Rapslecithin	Sesam als Belag,, Gluten, Sesam	500 g 2,25 €
17	Tölzer Landbrot	25 gr	60 % dunkles Roggenmehl, 40 % dunkles Weizenmehl, leicht gewürzt, Meersalz, Sauer- Teig, Hefe	K e i n e	Gluten	750 g 3,10 €
18	Baguette 500 g 200 g	25 gr	100 % Weizenmehl Pflanzenöl, Malz, Hefe, Meersalz	Milchsäure Molke Sojalecithin	Gluten	500 g 2,60 € 200 g 1,35 €
19	Knäckebrötchen	20 g	Weizenmehl, Roggenvollkorn, Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkorn, Lein- Samen, Buttermilchpulver, Meersalz, Hefe, Zucker	Guarkern- mehl Lecithin, Zitronen- säure	Gluten, Soja, Sesam	1,50 €
20	Nussbrot	30 gr	Weizen, Roggen, Mais, Nüsse, Weizeneiweiß, Sojaschrot, Jodsatz, Backmittel, Gewürze, Hefe	Milchsäure, Essigsäure, Soja- Lecithin, Guarkernm.	Soja, Nüsse, Walnüsse, Mandeln, Gluten	500 g 3,10 €
21	Fitnessbrot	40 gr 1 BE	Weizenkleber, Sojaschrot, Weizenvollkornmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaeiweiß, Salz, Hefe, Gerstenmalz, Apfel.faser	keine	Soja Sesam, Gluten	450 g 3,10 €
23	Vollgutbrot	25 gr 1 BE	Weizen-Roggenvollkornmehl, Vollkornsauerteig, Malzmehl, Jodsatz, Hefe	Milchsäure Guarkern- mehl	Gluten	450 g 2,25 €
21	Wurzelbrot		Weizenmehl, Roggenmehl, Salz, Backmalz, Hefe, Sauerteig - rösche , kräftige Kruste Lockere, luftige Krume	Milchsäure, Essigsäure	Gluten, Soja	250 g 1,80 €
24	Hildegard-von-Bingen Brot	25 gr 1 BE	Mehrkornmehl, Brot mit Urgetreide: Einkorn, Emmer, Gewürzkräuter, Sauerteig, Weizen/Roggen, Sonnenblumenkerne, Weizenkleber, Meersalz, Buchweizenmehl, Honig,	K e i n e	Gluten	500 gr 2,25 €

Erläuterungen der verwendeten Inhalts - und Zusatzstoffe:

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

Lecithin wird aus Sojabohnen gewonnen; verkürzt die Knetzeit von Teigen vergrößert das Volumen von Brot und Backwaren.

Malzextrakt wird aus gekeimtem und anschließend geröstetem Getreide gewonnen. Es verbessert die Teiglockerung und den Geschmack sowie die Farbe von Krume und Kruste des Gebäcks.

Guarkernmehl: Quellmehl zur besseren Frischhaltung

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 nach –
- Garantiert **keine** gentechnisch veränderte Rohstoffe
- Wir verwenden **keine** tierischen Fette.
- Nach EU-Richtlinie verwenden wir **keine** gentechnisch veränderten Rohstoffe

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

KLEINGEBÄCK - INFO

Stand 01.01.2015

Nr.	Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergen e	Preis
1	Semmeln <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl; Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	k e i n e	Gluten, Soja- lecithin	0,30 €
2	Brezen <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Malzbackmittel, Hefe, Meersalz, Pflanzenfett	k e i n e	Gluten	0,50 €
3	Formgebäck: Mohn-,Sesamsemmeln Laugenstangerl,Laugensemmeln	25 gr	Weizenmehl, Wasser Hefe, Malzbackmittel Meersalz	k e i n e	Gluten, Soja- lecithin	0,40 €
4	Maurerlaiberl <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe Kümmel, bzw. Koriander	k e i n e	Glutin, Soja- lecithin	0,40 €
5	Kornspitz <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	Weizenschrot, Roggenschrot, Gerste, Weizenmehl, Maisschrot, Gewürze Röstmalz,Sojaschrot, Leinsamen, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe	K e i n e	Gluten, Soja	0,60 €
6	Roggenstangen <i>Roggenmischbrot</i>	25 gr	80 % dunkles Roggenmehl, 20 % dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Hefe,	K e i n e	Gluten	1,80 €
7	Krusti <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Pflanzenöl, Meersalz, Hefe, Malz	Molke Sojalecithin	Gluten	0,60 €
8	dopp.Haferkornsemmel <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	dunkles Weizenmehl, Haferflocken, Roggenvollkornschrot, Natursauerteig, Leinsamen, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	k e i n e	Gluten	0,60 €
9	Sojasemmeln <i>Mehrwertsemmel</i>	27 gr	Weizenmehl, Sojavollwertschrot, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	k e i n e	Soja, Gluten	0,60 €
10	5-Kornsemmel <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen,Sojaschrot, Natursauerteig, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	k e i n e		0,60 €
11	Käsesemmeln, Käselaugenstangerl <i>Weizenkleingebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz, echter geriebener Emmentaler	k e i n e	Gluten, Soja- lecithin	0,60 € 1,25 €
12	Erdnusskörnersemmeln		Weizenmehl, Leinsamen, Sonnen- blumenkerne, Erdnüsse ungesalzen, Malzschrot, Kürbiskerne, Jodsalz, Roggenvollkornschrot, Lupinenschrot, Weizensauerteig, Roggenmehl, Hafer- flocken, Hirsemehl, Molke, Backmittel, Traubenzucker, Hefe	k e i n e	Gluten, Milch, Soja- lecithin	0,60 €
13	Reine Dinkelsemmeln	30 gr	Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Meersalz, Hefe, Buttermilch, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Roggenmehl	K e i n e	Gluten, Milch	0,60 €

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

Nr.	Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergen e	Preis
14	Fitnesssemeln	305 gr	Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Joghurt, Sonnenblumenkerne, Jodsalz, karamellierte Cornflakes, Sauerteig, Haferkleie, Backmittel, Hefe	K e i n e	Gluten, Molke, Milch	0,60 €
15	Mehrkorn - spezial-Mehrkorn-Mehrwertgebäck	27 gr	Weizenmehl, dunkles Roggenmehl, Hefe Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojavollwertschrot, Meersalz, Malzbackmittel	k e i n e	Gluten, Sesam	1,50 €
16	Ciabatta <i>italienisches Weizengebäck</i>	25 gr	Weizenmehl, Backmittel, Meersalz, Hefe, bestes Olivenöl	k e i n e	Gluten	0,95 €
17	Hanf-Dinkelsemmeln <i>Mehrkorn-Mehrwertsemmel</i>	27 gr	Dinkelvollkorn, Hanf geschält u. gemahlen, Backmittel Sauerteig, Malzschrot, Sojaschrot,, Dekor: Mohn u. Sonnenblumenkerne Weizeneiweiß, Jodsalz, Gewürz	k e i n e	Gluten, Soja	0,60 €
18	Maissemeln <i>Mehrkornsemmel</i>	27 gr	65 % Weizenmehl, 35 % Maismehl, Sauerteig, Leinsamen, Backmittel, Gewürze, Jodsalz, Dekor: Sesam, Kürbiskerne	k e i n e	Gluten, Soja, Sesam	0,60 €
19	Vinschgauer <i>Roggenmischbrot</i>	25 gr	dunkles Roggenmehl, dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Weizeneiweiß, Hefe, Koriander, Kümmel	k e i n e	Gluten	0,60 €
20	Reine <i>nur Donnerstag</i> Roggenvinschgauer	25 gr	100 % Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	k e i n e	Gluten	0,60 €
21	Quarmehrkornsemmel	25 gr	Weizenmehl, Haferschrot, Roggenmehl, Sojaschrot, Pflanzenfett, Jodsalz., Hefe Gersten-Weizen-Roggenmalz, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Quark, Backmittel	k e i n e	Gluten, Soja, Milch	0,60 €
22	Kartoffelsemmeln		Weizenmehl, Hafer-u.Sojaschrot, Meersalz, Pflanzenfett, Kartoffelflocken geschwefelt, Kürbiskerne, Hefe, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Backmittel, Gewürze, Malz	Kartoffeln geschwefelt Guarkernmehl	Gluten, Soja, Milch	0,60 €

Bitte beachten Sie:

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
- außerdem backen wir immer wieder neue Spezialitäten
- Nach EU-Richtlinie verwenden wir **keine** gentechnisch veränderten Rohstoffe

Filialen: Neukauf Benediktbeuern, Tel. 08857/69320

Markthalle Penzberg, Friedrich-Ebert-Str. 9 - Tel. 08856/8034247

Backshop Penzberg, Sindelsdorfer Str. 25a - Tel. 08856/9019812

EDEKA Kochel, Bahnhofstrasse, Tel. 08851/9247133

Fragen Sie uns auch nach Neuigkeiten!