

# Wir dürfen vorstellen...



## ROGGENMISCHBROT - Das Lieblingsbrot der Deutschen

### Besonderheiten:

- » ausgewogener Genuss aus 60% Roggen- und 40% Weizenmehl \*
- » sehr mild im Geschmack
- » enthält **keine Gewürze**
- » passt zu süßen und herzhaften Belägen

1000 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	186 kcal / 781 kJ
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	38,4 g
davon Zucker	3,1 g
Eiweiß	5,0 g
Ballaststoffe	3,5 g
Salz	1,146 g



## KONNERSREUTHER BAUERNBROT - Ein original Familienrezept

### Besonderheiten:

- » traditionell mit Natursauerteig und hohem Roggenanteil (80% Roggen- und 20% Weizenmehl) \*
- » kräftig, aber ausgewogen im Geschmack
- » extra lange gebacken mit einer rustikalen Kruste
- » enthält **gemahlene Gewürze**: Koriander, Kümmel, Fenchel

500 g

1000 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	182 kcal / 761 kJ
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	38,0 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	5,4 g
Ballaststoffe	3,5 g
Salz	1,145 g



## KLOSTERKRUSTE - Knusper, Knusper Krustchen...

### Besonderheiten:

- » 30% Roggen- und 70% Weizenmehlanteil \*
- » extra knusprige, rustikale Kruste
- » mild-würzig im Geschmack
- » eine **besondere Gewürzkomposition** aus: Kardamom, Senf, Koriander

500 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	199 kcal / 840 kJ
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39,6 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	6,6 g
Ballaststoffe	3,6 g
Salz	1,325 g



## OMA OLGAS LIEBLINGSBROT - Das Brot mit dem gewissen Etwas

### Besonderheiten:

- » enthält neben 25% Weizen- und 75% Roggenmehlanteil einen hohen Anteil an Roggenvollkornschrot \* und Natursauerteig
- » besonders gut verträglich durch die Anreicherung mit Sonnenblumenkernen und Leinsaat
- » milder, ausgewogener Geschmack
- » enthält **keine Gewürze**

750 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	201 kcal / 844 kJ
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	38,0 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	6,3 g
Ballaststoffe	4,3 g
Salz	1,164 g



## HOLZOFENBROT LANG - Kutzers Original von Flammen veredelt

### Besonderheiten:

- » 60% Roggen- und 40% Weizenmehlanteil \*
- » aus aromatischem Natursauerteig hergestellt und im traditionellen Holzofen gebacken
- » einzigartig mit knuspriger, rustikaler Kruste
- » mild-aromatischer Geschmack
- » enthält **keine Gewürze**

2000 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	188 kcal / 787 kJ
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	38,7 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	6,0 g
Ballaststoffe	3,5 g
Salz	1,153 g



## HOLZOFENBROT RUND - Kutzers Original von Flammen veredelt

### Besonderheiten:

- » 80% Roggen- und 20% Weizenmehlanteil \*
- » aus aromatischem Natursauerteig hergestellt und im traditionellen Holzofen gebacken
- » einzigartig mit knuspriger, rustikaler Kruste und würzig-aromatischem Geschmack
- » enthält **ausgewählte Gewürze**: Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel
- » passt ideal zu bayerischen Schmanckerln wie z.B. Geräuchertem oder Obazda

2000 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	180 kcal / 756 kJ
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	37,9 g
davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	5,3 g
Ballaststoffe	3,5 g
Salz	1,232 g



## KÖNIG-LUDWIG-BROT - Königlich-bayerischer Genuss aus Roggen und Dinkel

### Besonderheiten:

- » 70% Roggen- und 30% Dinkelmehlanteil \*
- » mild-aromatisch und malzig im Geschmack
- » saftige, weiche Kruste
- » enthält **keine Gewürze**
- » passt zu süßen und herzhaften Belägen

750 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	195 kcal / 821 kJ
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	36,4 g
davon Zucker	3,1 g
Eiweiß	7,1 g
Ballaststoffe	4,1 g
Salz	1,277 g



## FRANKENLAIB - Kräftig, fränkisch, gut!

### Besonderheiten:

- » traditionell mit Natursauerteig, 80% Roggenmehl- und 20% Weizenmehlanteil \*
- » kräftig-würziger Geschmack sowie knusprige, dunkle Kruste mit ganzen Gewürzen
- » enthält **viele – ganze und gemahlene – aromatische Gewürze**: Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis
- » schmeckt besonders gut zu deftigen, herzhaften Belägen und Brotzeiten!

2000 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	190 kcal / 798 kJ
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	38,0 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	5,4 g
Ballaststoffe	3,7 g
Salz	1,236 g



## BRAUMEISTERBROT - Nicht nur für echte Bierkenner!

### Besonderheiten:

- » hoher Roggenmehlanteil (75% Roggenmehl, 25% Weizenmehl) \*
- » mit traditionellem Natursauerteig hergestellt
- » kräftiger Geschmack und glatte, knusprige Kruste
- » enthält **keine Gewürze**

3000 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	194 kcal / 816 kJ
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	40,2 g
davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	5,5 g
Ballaststoffe	3,5 g
Salz	1,243 g



## ROGGENBROT - Roggenbrot tut Magen gut!

### Besonderheiten:

- » aus **100% Roggenmehlanteil** und Natursauerteig hergestellt \*
- » lange Frische durch den hohen Anteil an Roggenmehl
- » mild-aromatischer Geschmack
- » ohne Zusatz von Backhefe
- » enthält **keine Gewürze**

1000 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	184 kcal / 771 kJ
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	36,6 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	4,4 g
Ballaststoffe	3,8 g
Salz	1,079 g



## FITNESSBROT - Weniger Kohlenhydrate - viel Protein!

### Besonderheiten:

- » hoher Anteil an Sojamehl und Sojaschrot sowie Eiweiß, durch die Zugabe von Magerquark
- » saftiger, milder Geschmack und eine weiche, kernige Kruste
- » enthält Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam
- » besonders geeignet für eine bewusste, kohlenhydratreduzierte Ernährung
- » enthält **keine Gewürze**

500 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	207 kcal / 870 kJ
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	12,0 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	20,1 g
Ballaststoffe	4,1 g
Salz	1,205 g



## KUTZER'S KÖRNLI - Das wohl saftigste Körnerbrot aller Zeiten!

### Besonderheiten:

- » einzigartiger Genuss durch Natursauerteig, Malz, 55% Roggen- und 45% Weizenmehl \*
- » kerniger Biss durch Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam
- » Honig, Karotten und Kartoffelflocken sorgen für lange Saftigkeit und Frische
- » mild und süßlich im Geschmack
- » enthält **keine Gewürze**

400 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	214 kcal / 900 kJ
Fett	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	36,1 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	6,6 g
Ballaststoffe	4,3 g
Salz	1,293 g

Getoastet ist es eine gesunde Alternative zu Butters toast!



## VOLLKORNBROT - Ballaststoffreich für natürliches Wohlbefinden

### Besonderheiten:

- » ganzheitliches Vollkornbrot mit 98% Roggenvollkornmehl und 2% Weizenmehl \*
- » mit Roggenkörnern, Roggenschrot und Sonnenblumenkernen
- » bleibt lange frisch
- » kräftig und intensiv im Geschmack
- » enthält **ausgewählte Gewürze**: Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel

500 g



### durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	166 kcal / 700 kJ
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	31,2 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	5,7 g
Ballaststoffe	6,1 g
Salz	1,214 g

Jetzt **NEU** als Probiergröße - geschnitten und verpackt - erhältlich!

Täglich offenfrisch in unseren Filialen - **Feierabendbrot 250 g**