



Konsequent ökologisch, vollwertig und geschmacklich ausgereift.

Katalog
2025



Martins Holzofenbäckerei GbR ~ D-85567 Grafing ~ Tel. 08092 / 9733
Email: info@martins-holzofenbaeckerei.de ~ www.martins-holzofenbaeckerei.de



Qualität aus Überzeugung

Alle Produkte aus Martins Holzofenbäckerei sind konsequent ökologisch, vollwertig und geschmacklich ausgereift.



Grundlage für Martins Holzofenbrote ist der eigene, selbstgezogene Natursauerteig. 1996 aus Mehl, Wasser und ohne weitere Zusatzstoffe gezogen, wird er seither sorgfältig gepflegt.

Das Mehl für unser Brot wird aus heimischem Öko-Getreide zu bestem Bio-Mehl vermahlen und an uns geliefert.

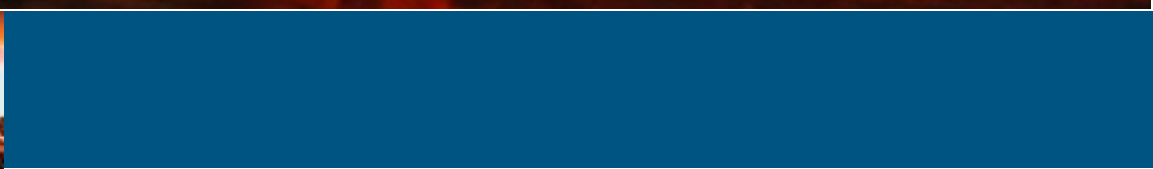


Martins Backöfen werden einzig mit Holz befeuert. Die höhere Anfangstemperatur und die längere Ausbackzeit geben Martins Holzofenbrot seinen besonderen Geschmack





Unsere Bio-Holzofenbrote





Sonnenblumenbrot

Ein reines Vollkornbrot und reich an Sonnenblumenkernen!
Die wertvollen Spurenelemente und Mineralstoffe der Sonnenblumenkerne bereichern Ihre Ernährung.



Zutaten:

60 % **Roggenvollkornmehl***,
40% **Weizenvollkornmehl***,
Wasser,
Natursauerteig*,
Sonnenblumenkerne*,

Meersalz

Allergene:

Gluten
Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein

Herkunft:

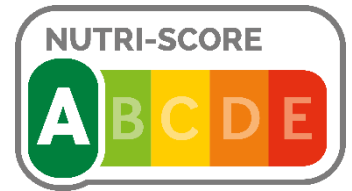
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland, Ungarn,
Slowenien, Slowakei
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	302,6 kcal
Brennwert	1266 kJ
Fett	6,1 g
- davon gesättigte Fette	0,8 g
Kohlenhydrate	47,1 g
- davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	8,8 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1011250
Gewicht: 1250g / MHD: 4 Tage



Artikelnummer: 1010750
Gewicht: 750g / MHD: 4 Tage



Artikelnummer: 1013000 / Gewicht: 3000g / MHD: 4 Tage





Bauernbrot gewürzt

Mit fein gemahlene(n) Gewürze(n)!



Beim Mahlen der Gewürze Kümmel, Koriander und Fenchel, damals mit einer Kaffeemühle, durften die Kinder von Martin früher immer helfen und es war aufregend den würzigen Duft zu riechen.

Auch heute mahlen wir die selbigen Gewürze für das Bauernbrot selbst.

Zutaten:

60% **Roggenvollkornmehl***,
20% **Weizenvollkornmehl***,
20% **Weizenmehl***,
Wasser,
Natursauerteig*,
Fenchel*,

Koriander*,
Kümmel*,

Meersalz

Allergene:

Gluten
Gluten
Gluten
Nein
Gluten
Nein

Nein
Nein

Nein

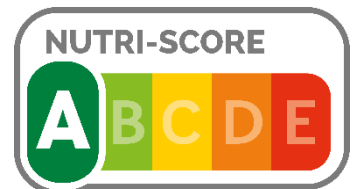
Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Türkei, Ägypten,
China
Italien
Tschechien, Litauen
Ungarn, Ukraine
Italien

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	251,9 kcal
Brennwert	1054 kJ
Fett	1,0 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	47,6 g
- davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	8,5 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,2 g



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Artikelnummer: 1021500
Gewicht: 1500g /
MHD: 4 Tage



4 260597 961054

Artikelnummer: 1023000
Gewicht: 3000g /
MHD: 4 Tage



4 260597 961061

Artikelnummer: 102300L
Gewicht: 3000g /
MHD: 4 Tage



4 260597 961078





Bauernbrot ungewürzt

Da einige auch Brot ohne Gewürze mögen, wurde das Bauernbrot ungewürzt entwickelt.

Als länglicher Wecken gebacken kann man ihm gleichmäßigere Scheiben abschneiden



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	250,2 kcal
Brennwert	1047 kJ
Fett	0,9 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	47,5 g
- davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	8,3 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,2 g

Zutaten:

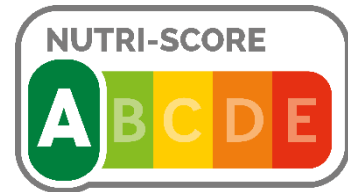
60% **Roggenvollkornmehl***,
 20% **Weizenvollkornmehl***,
 20% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig*,
 Meersalz

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-Landwirtschaft



Artikelnummer: 1031500 /
 Gewicht: 1500g /
 MHD: 4 Tage



Artikelnummer: 103300L /
 Gewicht: 3000g /
 MHD: 4 Tage





Saatenlaib

dank der Körnermischung ein gesundes und geschmackvolle Brot



Zutaten:

70% **Weizenvollkornmehl***,
 30% **Roggenvollkornmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig*,
 Kürbiskerne*,
 Sonnenblumenkerne*,

Leinsamen*,

Sesam*,

Meersalz

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein
 Nein
 Sesam
 Nein

Herkunft:

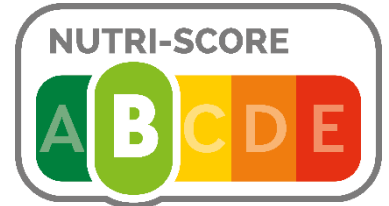
Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Österreich, Ungarn
 Deutschland, Ungarn,
 Slowenien, Slowakei
 Indien, Ukraine,
 Tschechien,
 Kasachstan
 Indien, Pakistan, Peru,
 Paraguay, Uganda,
 Bukina Faso, Äthiopien
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	278,5 kcal
Brennwert	1165 kJ
Fett	6,2 g
- davon gesättigte Fette	0,9 g
Kohlenhydrate	43,6 g
- davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	7,1 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,4 g



Artikelnummer: 1041500 /
 Gewicht: 1500g / MHD: 4 Tage



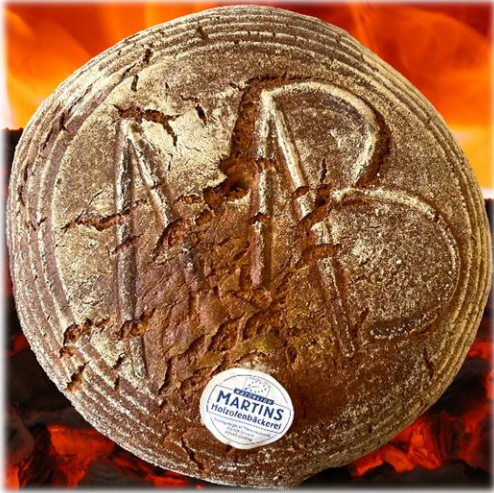
Artikelnummer: 1043000 /
 Gewicht: 3000g / MHD: 4 Tage





Schneiderbauernlaib

Zu Ehren des Hausnamens



Zutaten:

70% **Roggenmehl***,
 30% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig*,
(Roggenvollkornmehl* und Wasser)
 Meersalz

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	233,8 kcal
Brennwert	978 kJ
Fett	1,1 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	46,8 g
- davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,2 g



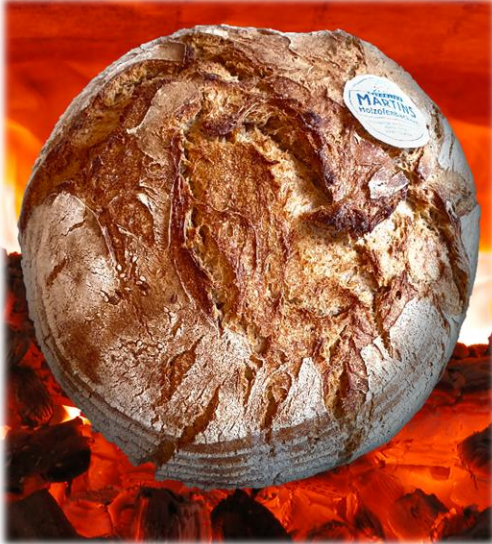
Artikelnummer: 1052500 / Gewicht: 2500g / MHD: 4 Tage





Krustenlaib

Unser erstes Brot aus dem Jahre 1996



Zutaten:

80% **Weizenmehl***,
 20% **Roggenvollkornmehl***,
 Wasser,
Roggenflocken*,
Natursauerteig*,
 Meersalz
 Olivenöl*,
 Hefe,

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Gluten
 Nein
 Nein
 Nein

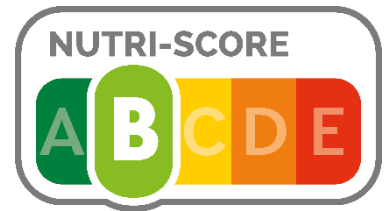
Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Italien
 Spanien
 Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	269,6 kcal
Brennwert	1128 kJ
Fett	1,0 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	52,5 g
- davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	6,1 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1061500 / Gewicht: 1500g / MHD: 4 Tage



Artikelnummer: 1060750 / Gewicht: 750g / MHD: 4 Tage





Korianderlaib

Bayerisches Bauern Gewürz



Zutaten:

70% **Roggenmehl***,
 30% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig*,
 Koriander*,
 Meersalz

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein
 Nein

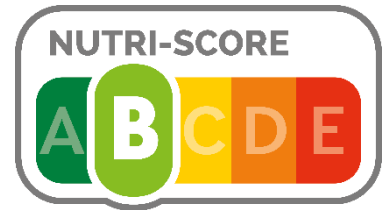
Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Italien
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	249,3 kcal
Brennwert	1043 kJ
Fett	1,1 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	47,5 g
- davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1071250 / Gewicht: 1250g / MHD: 4 Tage





Dinkelbauernbrot

Für Dinkel-Liebhaber mit nur 3 weitere Zutaten gebacken!
Und mit Roggenschrot verfeinert.

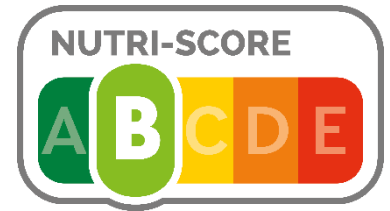


Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
100% Dinkelmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Natursauerteig* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
(Roggenvollkornmehl* und Wasser)		
Roggenschrot* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Meersalz	Nein	Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	269,7 kcal
Brennwert	1129 kJ
Fett	1,0 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	51,2 g
- davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	7,3 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,4 g



Artikelnummer: 1080750 / Gewicht: 750g / MHD: 4 Tage





Pörsdorfer Roggenbrot

Seit 1999 gebacken- Kastenförmig, urig, guad!



Zutaten:
 100% **Roggenvollkornmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig*,
Roggenkörner*,
 Meersalz

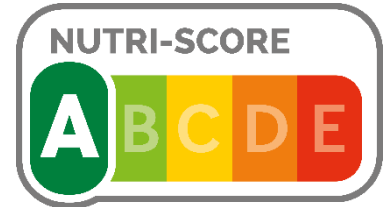
Allergene:
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Gluten
 Nein

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	240,2 kcal
Brennwert	1005 kJ
Fett	0,4 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	45,1 g
- davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	9,4 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1091000 / Gewicht: 1000g / MHD: 4 Tage





Roggen-Spezial

Ein Brot Spezial für Sportler kreiert



Zutaten:

100% **Roggenvollkornmehl***,
Wasser,
Natursauerteig*,
Kürbis-*,
Sonnenblumenkerne*,
Sesam*,

Leinsamen*,

Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein

Sesam

Nein

Nein

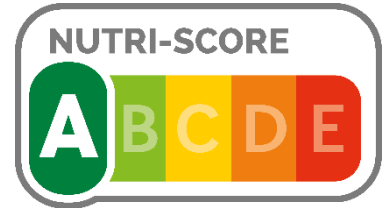
Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Österreich, Ungarn
Deutschland, Ungarn,
Slowenien, Slowakei
Indien, Pakistan, Peru,
Paraguay, Uganda,
Bukina Faso, Äthiopien
Indien, Ukraine
Tschechien, Kasachstan
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	273,4 kcal
Brennwert	1144 kJ
Fett	3,3 g
- davon gesättigte Fette	0,6 g
Kohlenhydrate	44,9 g
- davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	10,0 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1102000 /
Gewicht: 2000g /
MHD: 4 Tage



Artikelnummer: 1101000 /
Gewicht: 1000g /
MHD: 4 Tage



Artikelnummer: 110300L
Gewicht: 3000g /
MHD: 4 Tage





Emmerbrot



Emmer zählt zu den gesündesten Lebensmitteln.

Ursache dafür sind auf die zahlreichen Eiweiße und Mineralstoffe des Getreides zurückzuführen.

Eine weitere Besonderheit des Emmers ergibt sich ebenso bei der Zubereitung aus Vollkornmehl.

Das verleiht dem Emmer ein besonderes Nuss Aroma und zugleich etwas Herzhaftes für den Gaumen.

Zutaten:

Emmervollkornmehl*,
Wasser,
Natursauerteig*,
(**Rogenvollkornmehl*** und Wasser)
Emmerkörner*,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Gluten
Nein

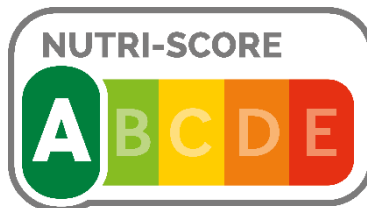
Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	258,9 kcal
Brennwert	1083 kJ
Fett	1,9 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	49,3 g
- davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	7,6 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1120400 / Gewicht: 400g / MHD: 4 Tage





Familienstange

Die Familienstange hat ihren Namen nicht umsonst: Familien können aus dieser Stange reichlich Pausenbrote oder Sandwiches schmieren.

Dank ihrer Beschaffenheit und der Kastenform ist sie bestens zum Toasten geeignet.



Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
80% Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
20% Roggenvollkornmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Natursauerteig* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Sesam* ,	Sesam	Indien, Pakistan, Peru,
		Paraguay, Uganda,
		Bukina Faso, Äthiopien
Roggenflocken* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Meersalz	Nein	Italien
Olivenöl*,	Nein	Spanien
Hefe,	Nein	Deutschland

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	272,9 kcal
Brennwert	1142 kJ
Fett	1,4 g
- davon gesättigte Fette	0,3 g
Kohlenhydrate	52,2 g
- davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,2 g



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und Nicht EU-Landwirtschaft



Artikelnummer: 1132000 / Gewicht: 2000g / MHD: 4 Tage





Martinsbrot



Aufgrund des großen Laibes erhält das Martinsbrot die wohl heißeste und längste Ausbackzeit im Holzofen. Das verleiht ihm einen kräftigen Brotgeschmack, nach Feuer und Holz!

Deshalb kann es auch nur in 3kg Varianten gebacken werden.

Unser Martinsbrot passt zu allem sehr gut dazu, da es ohne Körner und Gewürze ist.

Zutaten:

70% **Roggenmehl***,
30% **Weizenmehl***,
Wasser,
Natursauerteig*,
(**Roggenvollkornmehl*** und Wasser)
Meersalz

Allergene:

Gluten
Gluten
Nein
Gluten
Nein

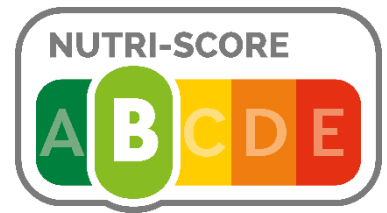
Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	242,5 kcal
Brennwert	1014 kJ
Fett	0,7 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	47,5 g
- davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	6,4 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1143000 /
Gewicht: 3000g /
MHD: 4 Tage

Artikelnummer: 114300L
Gewicht: 3000g /
MHD: 4 Tage





Schwarzbrot

Der Name Schwarzbrot ist sehr geläufig. Unsere Variante wird mit 90% Roggenmehl gebacken.



Die dunkle Kruste verleiht seinem Namen alle Ehre.

Zutaten:

90% **Roggenmehl***,
 10% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig*,
(Roggenvollkornmehl* und Wasser)
 Meersalz

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein

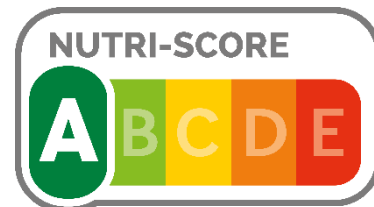
Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	270,4 kcal
Brennwert	1131 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	52,6 g
- davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	8,3 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1152000 / Gewicht: 2000g / MHD: 4 Tage





„Dinkel-Rose“

Aus dem feinen 630 Dinkelmehl backen wir mit besonderer Teigführung eine super saftige Dinkel-ROSE



Zutaten:

100% **Dinkelmehl***,
Wasser,
Hefe,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	186,2 kcal
Brennwert	780 kJ
Fett	0,7 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	36,6 g
- davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	0,5 g



Artikelnummer: 1160750 / Gewicht: 750g / MHD: 4 Tage





Walnuss-Spezial

Unser Walnuss-Spezial elegant verfeinert!
Das Broterlebnis mit der besonders nussigen Note!



Zutaten:

Natursauerteig*,
(**Roggenvollkornmehl*** und Wasser)
Dinkelvollkornmehl*,
Dinkelmehl*,
Roggenmehl*,
Wasser,
Walnussbruch*,
Sesam*,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Gluten
Gluten
Gluten
Nein
Schalenfrüchte
Sesam
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Ukraine, Rumänien, Ungarn
Indien, Pakistan, Peru
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU- Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	244,9 kcal
Brennwert	1025 kJ
Fett	5,2 g
- davon gesättigte Fette	0,6 g
Kohlenhydrate	40,5 g
- davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,0 g



Artikelnummer: 1181000 / Gewicht: 1000g / MHD: 4 Tage





Heidebrot

Unser Heidebrot am Martinsbrot sein kleiner Bruder!
knusprig rösch gebacken



<u>Zutaten:</u>	<u>Allergene:</u>	<u>Herkunft:</u>
70% Roggenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
30% Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Natursauerteig* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
(Roggenvollkornmehl* und Wasser)		
Meersalz	Nein	Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	242,5 kcal
Brennwert	1014 kJ
Fett	0,7 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	47,5 g
- davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	6,4 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 1191500 / Gewicht:1500g / MHD: 4 Tage





Unser Weißbrotsortiment





Italienisches Weißbrot



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Wasser,
Weizensauer*,
Hefe,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein

Herkunft:

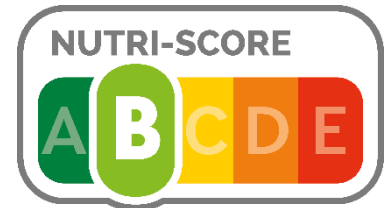
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	237,0 kcal
Brennwert	992 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	48,5 g
- davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,6 g



Artikelnummer: 1200400 / Gewicht: 400g





Französisches Weißbrot



Zutaten:
 100% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Weizensauer*,
 Hefe,
 Meersalz

Allergene:
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein
 Nein

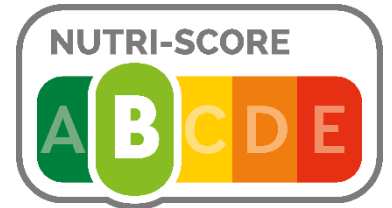
Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	237,0 kcal
Brennwert	992 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	48,5 g
- davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,6 g



Artikelnummer: 1200750 / Gewicht: 750g





großes Weißbrot



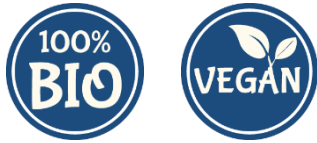
Zutaten:
 100% Weizenmehl*,
 Wasser,
 Weizensauer*,
 Hefe,
 Meersalz

Allergene:
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein
 Nein

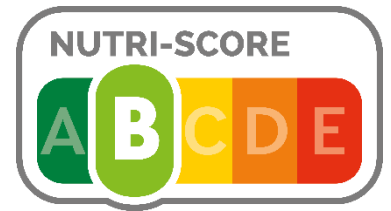
Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	237,0 kcal
Brennwert	992 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	48,5 g
- davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,6 g



Artikelnummer: 1202000 / Gewicht: 2000g





Ciabatta mit Oliven



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	248,2 kcal
Brennwert	1038 kJ
Fett	1,9 g
- davon gesättigte Fette	0,3 g
Kohlenhydrate	48,8 g
- davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	1,6 g

Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Wasser,
Weizensauer*,
Oliven*,
Hefe,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Griechenland
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft



Artikelnummer: 1210400 / Gewicht: 400g





Wurzelwalnuß



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	297,5 kcal
Brennwert	1245 kJ
Fett	6,6 g
- davon gesättigte	
Fette	0,7 g
Kohlenhydrate	49,5 g
- davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	0,8 g

Zutaten:
 100% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Weizensauer*,
Walnüsse*,
 Hefe,
 Meersalz

Allergene:
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Schalenfrüchte
 Nein
 Nein

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Ukraine, Rumänien
 Deutschland
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft



Artikelnummer: 1220400 / Gewicht: 400g





Zwiebelbrot



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Wasser,
Weizensauer*,
Röstzwiebel*,
Hefe,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein
Nein

Herkunft:

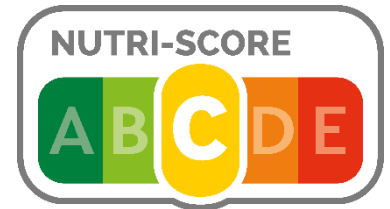
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	291,5 kcal
Brennwert	1220 kJ
Fett	4,9 g
- davon gesättigte Fette	2,0 g
Kohlenhydrate	52,2 g
- davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,1 g



Artikelnummer: 1230400 / Gewicht: 400g





Dinkelbaguette

Mit ausgemahlenem Dinkelmehl und Dinkelvollkornmehl eine feine Sache.



Zutaten:

Dinkelmehl*,
Wasser,
Dinkelvollkornmehl*,
Hefe,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein

Herkunft:

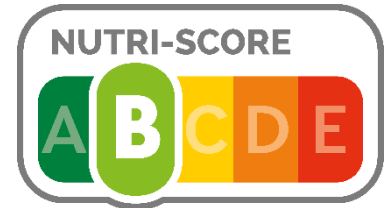
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	273,8 kcal
Brennwert	1146 kJ
Fett	3,2 g
- davon gesättigte Fette	0,4 g
Kohlenhydrate	50,5 g
- davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,6 g



Artikelnummer: 1240400 / Gewicht: 400g





Hafer-Brot

Körnig saftig und Glutenfrei!



Zutaten:	Allergene:
26 % Haferflocken* glutenfrei,	Nein
Vollkorn-Reismehl*,	Nein
Wasser,	Nein
Agavendicksaft*,	Nein
Meersalz,	Nein
Reis-Sauerteig*,	Nein
Goldeinmehl* glutenfrei,	Nein
Flohsamenschalen*	Nein



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	188,9 kcal
Brennwert	798 kJ
Fett	2,5 g
- davon gesättigte Fette	0,4 g
Kohlenhydrate	35,6 g
- davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	- g
Eiweiß	6,0 g
Salz	1,8 g



Artikelnummer: 1250600
Gewicht: 600g / MHD: 4 Tage





Quinoa-Amaranth

Mild lieblich und Glutenfrei!



Zutaten:	Allergene:
Vollkorn-Reismehl*,	Nein
Wasser,	Nein
4% Quinoa* (gekocht),	Nein
4% Amaranth* (gepoppt),	Nein
Meersalz,	Nein
Flohsamenschalen*,	Nein
Reis-Sauerteig*,	Nein



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	174,7 kcal
Brennwert	741 kJ
Fett	1,5 g
- davon gesättigte Fette	0,4 g
Kohlenhydrate	35,9 g
- davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	- g
Eiweiß	4,4 g
Salz	1,8 g



Artikelnummer: 1260600
Gewicht: 600g / MHD: 4 Tage





Glutenfreie Kern-Semmeln



Zutaten:

Vollkorn-Hafermehl* glutenfrei,
Wasser,
Kartoffelstärke*,
Goldeinmehl*,
Reis-Sauerteig*,
Agavendicksaft*,
Sonnenblumenöl*,
Lupinenmehl*,
Meersalz,
Hefe*,
Sonnenblumenkerne* (zur Deko),

Allergene:

Nein
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	236,3 kcal
Brennwert	993 kJ
Fett	8,7 g
- davon gesättigte Fette	1,2 g
Kohlenhydrate	30,1 g
- davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	- g
Eiweiß	9,4 g
Salz	2,3 g



Artikelnummer: 2210002
Gewicht: 160 / MHD: 4 Tage





Dinkel-Hirse



Mild aromatisch kernig!

Zutaten:

44% **Vollkorn-Dinkelmehl***,
Wasser,
6% Hirse (gekocht)
4% **Dinkelflocken***,
Meersalz,
Backferment*,

Allergene:

Gluten
Nein
Nein
Gluten
Nein
Gluten



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	221,1 kcal
Brennwert	937 kJ
Fett	1,9 g
- davon gesättigte Fette	0,2 g
Kohlenhydrate	42,0 g
- davon Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	- g
Eiweiß	9,0 g
Salz	1,5 g



Artikelnummer: 1270750
Gewicht: 750g / MHD: 4 Tage





Unsere Bio- Kleinbackwaren





Bauernsemmeln

Unsere allerersten Semmeln.
Als 6er Pack sehr Familienfreundlich

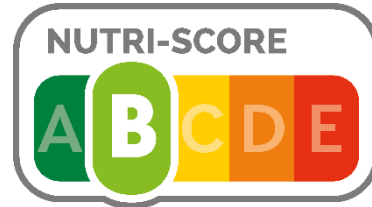


Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
100% Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Hefe,	Nein	Deutschland
Sonnenblumenöl*,	Nein	EU
Meersalz,	Nein	Italien
Sesam* ,	Sesam	Indien, Pakistan, Peru, Paraguay, Uganda, Bukina Faso, Äthiopien
Mohn*,	Nein	Türkei
Sonnenblumenkerne*	Nein	Deutschland, Ungarn, Slowenien, Slowakei



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	340,8 kcal
Brennwert	1426 kJ
Fett	7,5 g
- davon gesättigte Fette	0,9 g
Kohlenhydrate	55,6 g
- davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	4,0 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	0,8 g



Artikelnummer: 2010006 / Anzahl: 6 Stück





Schusterlaiberl

Anfangs aus Brotteig entstanden sind die Vollkornsemmeln in der praktischen 6er-Stange mit verschiedenen Körnern und Gewürzen unten drauf.



Zutaten:

60% **Roggenvollkornmehl***,
 40% **Weizenvollkornmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig,
 Hefe,
 Meersalz,
 Sonnenblumenkerne*,
 Kürbiskerne*,
 Kümmel*,
 Koriander*,
 Fenchel*

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

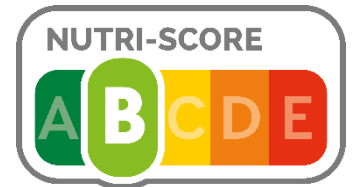
Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Italien
 Deutschland, Ungarn,
 Slowenien, Slowakei
 Österreich, Ungarn
 Tschechien, Litauen
 Ungarn, Ukraine
 Italien
 Türkei, Ägypten, China



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	308,2 kcal
Brennwert	1290 kJ
Fett	3,2 g
- davon gesättigte Fette	0,5 g
Kohlenhydrate	56,9 g
- davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 2020006 / Anzahl: 6 Stück





Sternsemmel



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Weizensauerteig*,
 (Weizenvollkornmehl* und Wasser)
Backmalz*:
 (Gerstenmalzmehl*, Zucker*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzextrakt*
 (Gerstenmalz*, Wasser), Emulgator **Sojalecithin***, Salz, Mehlbehandlungsmittel
 Ascorbinsäure, Enzyme)
 Hefe*
 Sonnenblumenöl*,
 Meersalz

Allergene:

Gluten
 Nein
 Gluten
 Gluten, Soja
 Nein
 Nein
 Nein

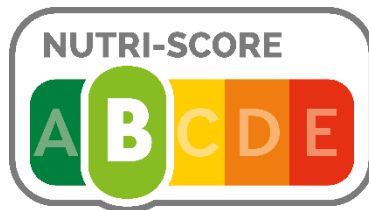
Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Deutschland
 EU
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 65g)
Energie	234,8	152,6 kcal
Brennwert	982	639 kJ
Fett	1,9	1,2 g
- davon gesättigte Fette	0,3	0,2 g
Kohlenhydrate	45,7	29,7 g
- davon Zucker	1,3	0,8 g
Ballaststoffe	2,6	1,7 g
Eiweiß	6,9	4,5 g
Salz	0,6	0,4 g



Artikelnummer: 2030001 / Anzahl: 1 Stück





Rustikale

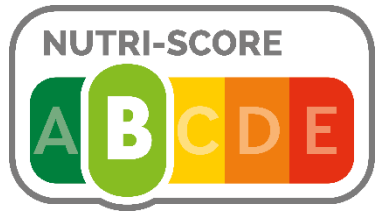
Weizen- Roggenmehl Semmel, innen weich außen knusprig.
Einfach Probieren gibt kaum was Besseres!



Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
80% Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
20% Roggenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Weizensauerteig* ,	Gluten	Deutschland
(Weizenvollkornmehl* und Wasser)		
Backmalz*:	Gluten, Soja	Deutschland
(Gerstenmalzmehl* , Zucker*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzextrakt* (Gerstenmalz* , Wasser), Emulgator Sojalecithin* , Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme)		
Hefe,	Nein	Deutschland
Sonnenblumenöl*,	Nein	EU
Meersalz	Nein	Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 90g)
Energie	230,5	207,4 kcal
Brennwert	965	868 kJ
Fett	1,9	1,7 g
- davon gesättigte Fette	0,3	0,2 g
Kohlenhydrate	44,8	40,3 g
- davon Zucker	1,9	1,7 g
Ballaststoffe	3,3	3,0 g
Eiweiß	6,5	5,9 g
Salz	0,8	0,7 g

Artikelnummer: 2040001 / Anzahl: 1 Stück





Dinkelvollkornsemmel

Gesund und schmackhaft!

Zutaten:

100% Dinkelvollkornmehl*,
Dinkelsauerteig*,
Wasser,
Sesam*

Allergene:

Gluten
Gluten
Nein
Sesam

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Indien, Pakistan,
Peru, Paraguay,
Uganda, Bukina
Faso, Äthiopien
Deutschland

Backmalz*:

(Gerstenmalzmehl*, Zucker*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzextrakt*
(Gerstenmalz*, Wasser), Emulgator Sojalecithin*, Salz, Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure, Enzyme)

Allergene:

Gluten, Soja
Nein
Nein
Nein

EU
Deutschland
Italien

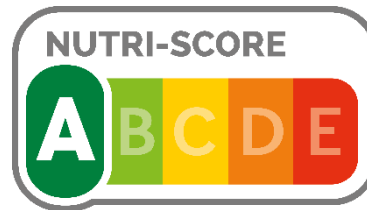
Sonnenblumenöl*,
Hefe,
Meersalz,



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU- Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 90g)	
Energie	213,9	185,0	kcal
Brennwert	895	774	kJ
Fett	3,0	2,5	g
- davon gesättigte Fette	0,4	0,3	g
Kohlenhydrate	37,1	32,3	g
- davon Zucker	0,7	0,3	g
Ballaststoffe	3,9	2,7	g
Eiweiß	7,3	6,6	g
Salz	0,6	0,5	g



Artikelnummer: 2060001 / Anzahl: 1 Stück





Grafinger-Semmel

Körnersemmel – gesund und lecker!

Zutaten:

60% **Weizenvollkornmehl***,
40% **Weizenmehl***,
Wasser,
Kürbiskerne*,
Sonnenblumenkerne*,

Leinsamen*,

Sesam*,

Backmalz*:

(**Gerstenmalzmehl***, Zucker*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzextrakt*
(**Gerstenmalz***, Wasser), Emulgator **Sojalecithin***, Salz, Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure, Enzyme)
Sonnenblumenöl*,
Hefe,
Meersalz,

Allergene:

Gluten
Gluten
Nein
Nein
Nein

Nein

Sesam

Gluten, Soja

Nein
Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Österreich, Ungarn
Deutschland, Ungarn,
Slowenien, Slowakei
Indien, Ukraine,
Tschechien
Indien, Pakistan, Peru,
Paraguay, Uganda,
Bukina Faso, Äthiopien
Deutschland
EU
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 90g)	
Energie	276,3	248,7	kcal
Brennwert	1156	1041	kJ
Fett	8,2	7,4	g
- davon gesättigte Fette	1,1	1,0	g
Kohlenhydrate	39,2	35,3	g
- davon Zucker	1,3	1,1	g
Ballaststoffe	5,6	5,1	g
Eiweiß	9,1	8,2	g
Salz	1,0	0,9	g



Artikelnummer: 2070001 / Anzahl: 1 Stück





Solar-Semmel

sonnig lecker!



Zutaten:

60% **Weizenvollkornmehl***,
40% **Weizenmehl***,
Wasser,
Sonnenblumenkerne*,

Sonnenblumenöl*,
Backmalz*:

(**Gerstenmalzmehl***, Zucker*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzextrakt* (**Gerstenmalz***, Wasser), Emulgator **Sojalecithin***, Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme)

Hefe,
Meersalz,

Allergene:

Gluten
Gluten
Nein
Nein

Nein
Gluten, Soja

Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland, Ungarn,
Slowenien, Slowakei

EU
Deutschland

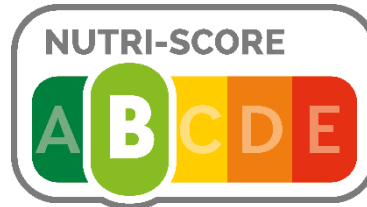
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 75g)	
Energie	286,9	215,2	kcal
Brennwert	1200	900	kJ
Fett	10,9	8,2	g
- davon gesättigte Fette	1,3	1,0	g
Kohlenhydrate	36,7	27,5	g
- davon Zucker	1,4	1,0	g
Ballaststoffe	4,9	3,7	g
Eiweiß	8,8	6,6	g
Salz	0,8	0,6	g



Artikelnummer: 2080001 / Anzahl: 1 Stück





Käsebreze

Ganz nach dem Motto mit Käse überbacken schmeckt alles besser!



Zutaten:
 100% Weizenmehl*,
 Emmentaler*,
 Wasser,
 Hefe,
 Meersalz,
 belaut in Natronlauge

Allergene:
 Gluten
 Milch/Laktose
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 EU
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Italien
 Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 95g)
Energie	281,0	266,9 kcal
Brennwert	1176	1116 kJ
Fett	3,7	3,5 g
- davon gesättigte Fette	2,1	2,0 g
Kohlenhydrate	49,3	46,9 g
- davon Zucker	0,7	0,7 g
Ballaststoffe	2,6	2,4 g
Eiweiß	10,6	10,0 g
Salz	5,3	5,1 g



Artikelnummer: 2090001 / Anzahl: 1 Stück





Brezen

Klassisch Bayrisch nur schwerer



Zutaten:

100% Weizenmehl*,
Wasser,
Hefe,
Meersalz,
belag in Natronlauge,
Brenzsalz

Allergene:

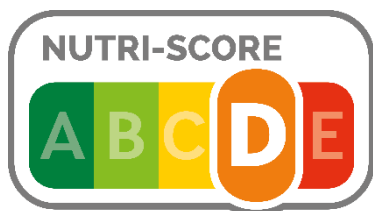
Gluten
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Italien
Deutschland
Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 85g)
Energie	270,6	230,0 kcal
Brennwert	1134	964 kJ
Fett	0,9	0,7 g
- davon gesättigte Fette	0,1	0,1 g
Kohlenhydrate	54,9	46,6 g
- davon Zucker	1,0	0,9 g
Ballaststoffe	2,9	2,5 g
Eiweiß	8,6	7,3 g
Salz	3,2	2,7 g



Artikelnummer: 2100001 / Anzahl: 1 Stück





Brezenzöpferl

Selbst geflochtene Brezenzöpfe, g'wasi a Brezen nur anders



Zutaten:

100% Weizenmehl*,
Wasser,
Hefe,
Meersalz,
belagut in Natronlauge,
Brezensalz

Allergene:

Gluten
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein

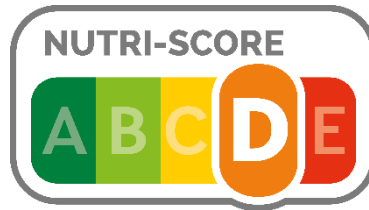
Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Italien
Deutschland
Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 55g)	
Energie	270,6	148,8	kcal
Brennwert	1134	623,7	kJ
Fett	0,9	0,5	g
- davon gesättigte Fette	0,1	0,1	g
Kohlenhydrate	54,9	30,2	g
- davon Zucker	1,0	0,6	g
Ballaststoffe	2,9	1,6	g
Eiweiß	8,6	4,7	g
Salz	3,2	1,8	g



Artikelnummer: 2110001 / Anzahl: 1 Stück





Brezenstange

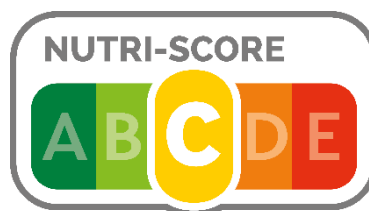
auch unter Laugenstange bekannt und dank seiner Form praktisch zu belegen und servieren

Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
100% Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Hefe,	Nein	Deutschland
Kürbiskerne*	Nein	Österreich, Ungarn
Meersalz,	Nein	Italien
belaugt in Natronlauge,	Nein	Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 50g)	
Energie	284,9	142,6	kcal
Brennwert	1192	596	kJ
Fett	1,9	1,0	g
- davon gesättigte Fette	0,3	0,2	g
Kohlenhydrate	55,0	27,5	g
- davon Zucker	1,0	0,5	g
Ballaststoffe	3,1	1,6	g
Eiweiß	9,4	4,7	g
Salz	1,8	0,9	g



Artikelnummer: 2120001 / Anzahl: 1 Stück





Salzsemmel

Mittlerweile eine Rarität im bayrischen Bäckerhandwerk,
mit Salz und Kümmel verfeinert



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Wasser,
Hefe,
Sonnenblumenöl*,
Kümmel*,
Meersalz,
Brenzsalz

Allergene:

Gluten
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
EU
Litauen
Italien
Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 55g)	
Energie	296,4	163,0	kcal
Brennwert	1240	682	kJ
Fett	3,1	1,7	g
- davon gesättigte Fette	0,3	0,2	g
Kohlenhydrate	54,7	30,1	g
- davon Zucker	0,8	0,5	g
Ballaststoffe	4,8	2,7	g
Eiweiß	9,3	5,1	g
Salz	3,6	2,0	g



Artikelnummer: 2130001 / Anzahl: 1 Stück





Salzstange

Knusprig und Lecker!



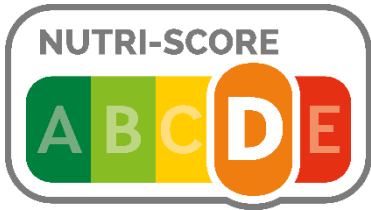
Zutaten:
 100% Weizenmehl*,
 Wasser,
 Hefe,
 Sonnenblumenöl*,
 Kümmel*,
 Meersalz,
 Brezensalz

Allergene:
 Gluten
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 EU
 Litauen
 Italien
 Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 50)	
Energie	296,4	163,0	kcal
Brennwert	1240	682	kJ
Fett	3,1	1,7	g
- davon gesättigte Fette	0,3	0,2	g
Kohlenhydrate	54,7	30,1	g
- davon Zucker	0,8	0,5	g
Ballaststoffe	4,8	2,7	g
Eiweiß	9,3	5,1	g
Salz	3,6	1,8	g



Artikelnummer: 2140001 / Anzahl: 1 Stück





Ur-Roggerne

Maurerlaiberl mit dem besonderen Waldstaudenroggenmehl

Zutaten:

50% **Weizenmehl***,
Wasser,
Natursauerteig*,
(**Roggenvollkornmehl*** und Wasser)

50% **Waldstaudenroggenmehl**
Backmalz*:
(**Gerstenmalzmehl**, Zucker, Stabilisator Guarkernmehl,
Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator **Sojalecithin**,
Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme)

Sonnenblumenöl*,
Meersalz,
Hefe,
Fenchel*,

Koriander*,
Kümmel*,

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten

Gluten
Gluten, Soja

Nein
Nein
Nein
Nein

Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern

Deutschland/Bayern
Deutschland

EU
Italien
Deutschland
Türkei, Ägypten,
China
Italien
Tschechien, Litauen
Ungarn, Ukraine



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 50)	
Energie	217,1	108,6	kcal
Brennwert	909	455	kJ
Fett	2,0	1,0	g
- davon gesättigte Fette	0,3	0,2	g
Kohlenhydrate	41,6	20,8	g
- davon Zucker	1,3	0,7	g
Ballaststoffe	5,0	2,5	g
Eiweiß	6,2	3,1	g
Salz	1,0	0,5	g



Artikelnummer: 2150001 / Anzahl: 1 Stück





Sesamknopfsemmel

Entstanden aus den 6er Bauernsemmeln gibt es seit 2011 die Sesamsemmel auch einzeln in Knopfform.



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Wasser,
Hefe,
Sonnenblumenöl*,
Meersalz,
Sesam*

Allergene:

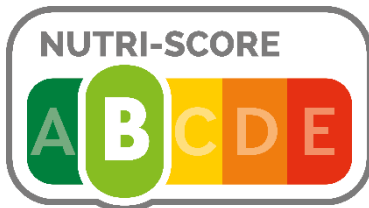
Gluten
Nein
Nein
Nein
Nein
Sesam

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
EU
Deutschland
Indien, Pakistan, Peru,
Paraguay, Uganda,
Bukina Faso, Äthiopien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 55)	
Energie	334,5	184,0	kcal
Brennwert	1400	770	kJ
Fett	6,8	3,8	g
- davon gesättigte Fette	1,0	0,5	g
Kohlenhydrate	55,4	30,5	g
- davon Zucker	0,9	0,5	g
Ballaststoffe	3,8	2,1	g
Eiweiß	10,2	5,6	g
Salz	0,8	0,5	g



Artikelnummer: 2160001 / Anzahl: 1 Stück





Mohnknopfsemmel

Einzelne Knopfsemmeln in Blaumohn getunkt, seit 2011 bei uns im Sortiment.



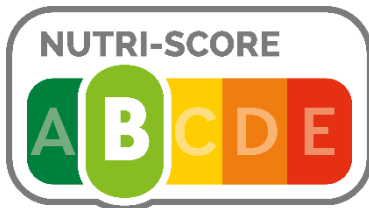
Zutaten:
 100% **Weizenmehl***,
 Wasser,
 Hefe,
 Sonnenblumenöl*,
 Meersalz,
 Mohn*

Allergene:
 Gluten
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 EU
 Italien
 Türkei



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 55)
Energie	327,3	180,0 kcal
Brennwert	1369	753 kj
Fett	6,4	3,5 g
- davon gesättigte Fette	0,7	0,4 g
Kohlenhydrate	55,1	30,3 g
- davon Zucker	2,1	1,1 g
Ballaststoffe	4,7	2,6 g
Eiweiß	9,2	5,0 g
Salz	0,8	0,5 g



Artikelnummer: 2170001 / Anzahl: 1 Stück





Hamburger Semmel

Die Grundlage eines jeden Burgers!



Zutaten:
 100% Weizenmehl*,
 Milch*,
 Sesam*,

Allergene:
 Gluten
 Milch/Laktose
 Sesam

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Indien, Pakistan, Peru,
 Paraguay, Uganda,
 Bukina Faso, Äthiopien
 Spanien, Türkei,
 Niederlande, Ungarn
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Deutschland
 Italien

Schwarzkümmel*,

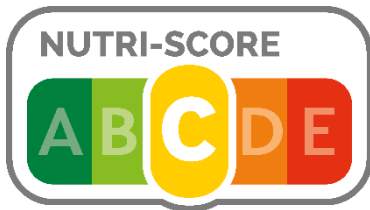
Nein

Butter*,
 Rohrohrzucker*,
 Hefe,
 Meersalz

Milch/Laktose
 Nein
 Nein
 Nein



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 70)	
Energie	299,2	209,4	kcal
Brennwert	1252	876	kJ
Fett	9,4	6,6	g
- davon gesättigte Fette	3,5	2,5	g
Kohlenhydrate	48,8	34,2	g
- davon Zucker	3,2	2,2	g
Ballaststoffe	2,8	2,0	g
Eiweiß	9,6	6,7	g
Salz	0,9	0,6	g



Artikelnummer: 2190010 / Anzahl: 1 Stück





Hot-Dog Semmel

Die perfekte Halterung einer jeden Wurst!



Zutaten:
 100% **Weizenmehl***,
Milch*,
Butter*,
 Rohrohrzucker*,
 Hefe,
 Meersalz

Allergene:
 Gluten
 Milch/Laktose
 Milch/Laktose
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Deutschland
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	pro Stück (ca. 65)	
Energie	284,1	184,6	kcal
Brennwert	1189	773	kJ
Fett	7,5	4,9	g
- davon gesättigte Fette	3,3	2,2	g
Kohlenhydrate	50,2	32,6	g
- davon Zucker	3,3	2,2	g
Ballaststoffe	2,5	1,6	g
Eiweiß	9,1	5,9	g
Salz	0,9	0,6	g

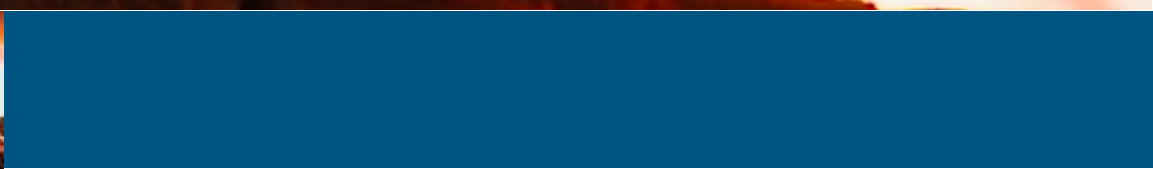


Artikelnummer: 2200010 / Anzahl: 1 Stück





Unser süßes Gebäck





Apfelschnecke

Unsere Apfelschnecken werden mit richtigen Apfelstückchen und Rosinen gemacht. Das Ganze mit Puddingcreme verfeinert, als Hefegebäck gebacken und in Rohrohrzucker geschwenkt.

Zu jeder Jahreszeit ein herrliches Gebäck.

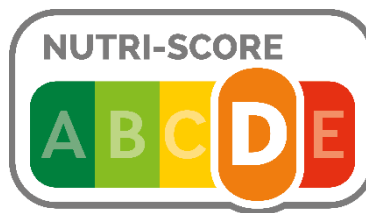


Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
100% Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Milch* ,	Milch/Lactose	Deutschland/Bayern
Butter* ,	Milch/Lactose	Deutschland
Apfelstücke*,	Nein	EU
Eier*	Ei	Deutschland
Rohrohrzucker*,	Nein	Argentinien
Rosinen*,	Nein	Usbekistan
Hefe,	Nein	Deutschland
Kaltlösliches Cremepulver	Gluten / Milch/Lactose	
mit Vanillegeschmack , (Zucker; modifizierte Stärke; Süßmolkenpulver ; pflanzliches Öl;		
Traubenzucker; Verdickungsmittel (Natriumalginat); Weizenstärke ; Stabilisator		
(Calciumsulfat, Diphosphate); Färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt, Curcumaextrakt);		
Aroma; Milcheiweiß ; Speisesalz)		
Meersalz	Nein	Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	268,1 kcal
Brennwert	1122 kJ
Fett	6,1 g
- davon gesättigte Fette	3,1 g
Kohlenhydrate	45,0 g
- davon Zucker	11,6 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,5 g



Artikelnummer: 3010001 / Anzahl: 1 Stück





Croissant



Zutaten:

Weizenmehl*,
Butter*,
 Wasser
 Hefe*,
 Rohrohrzucker*,
Vollmilchpulver*,
Molkepulver*,
 Meersalz,
Gerstenmalz*,
 Acerolapulver*

Allergene:

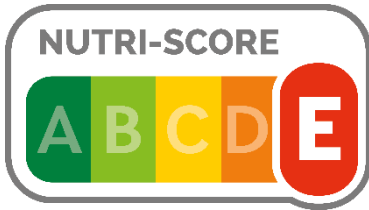
Gluten
 Milch/Lactose
 Nein
 Nein
 Nein
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Nein
 Gluten
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Argentinien
 EU
 EU
 EU
 Belgien
 EU
 Brasilien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	355 kcal
Brennwert	1484 kJ
Fett	19,4 g
- davon gesättigte Fette	12,8 g
Kohlenhydrate	37,5 g
- davon Zucker	5,2 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	6,4 g
Salz	1,2 g



Artikelnummer: 3020001 / Anzahl: 1 Stück





Schoko-Croissant



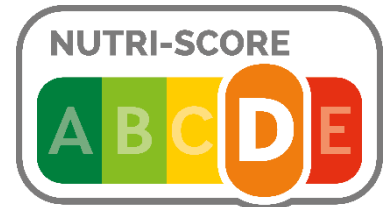
Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Pflanzenmargarine*,	Nein	Deutschland
(Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz)		
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Rohrohrzucker*,	Nein	Argentinien
Hefe*,	Nein	Deutschland
Meersalz	Nein	Belgien
Gerstenmalz* ,	Gluten	EU
Dinkelsauerteig* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Acerolapulver*	Nein	Brasilien

Füllung:		
Schokocreme*,	Nein	Deutschland
(Rohrohrzucker*, Sonnenblumenöl*, Kakaoapulver*, Palmöl*, Bourbon Vanille*)		

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	309 kcal
Brennwert	1293 kJ
Fett	16,6 g
- davon gesättigte Fette	10,0 g
Kohlenhydrate	32,7 g
- davon Zucker	6,2 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	0,9 g



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Artikelnummer: 3030001 / Anzahl: 1 Stück





Apfeltasche

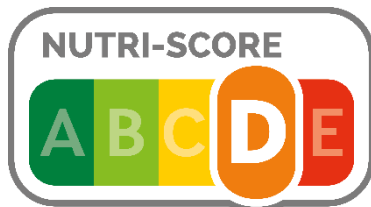
Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Pflanzenmargarine*,	Nein	Deutschland
(Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*,		
Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*,		
Emulgator: Lecithin*, Meersalz)		
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Rohrohrzucker*,	Nein	Argentinien
Hefe*,	Nein	Deutschland
Meersalz,	Nein	Belgien
Gerstenmalz* ,	Gluten	EU
Dinkelsauerteig* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Acerolapulver*	Nein	Brasilien



Füllung:		
Äpfel*,	Nein	Deutschland
Rohrohrzucker*,	Nein	Argentinien
Apfelmus*,	Nein	EU
Maisquellstärke*,	Nein	EU
Zimt*	Nein	Indonesien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	234 kcal
Brennwert	980 kJ
Fett	9,7 g
- davon gesättigte Fette	5,9 g
Kohlenhydrate	31,4 g
- davon Zucker	11,3 g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,8 g



Artikelnummer: 3050001 / Anzahl: 1 Stück





Quarktasche

Zutaten:

Weizenmehl*,
Butter*,
 Wasser,
 Rohrohrzucker*,
 Hefe*,
Vollmilchpulver*,
Molkepulver*,
 Meersalz,
Gerstenmalz*,
 Acerolapulver*

Allergene:

Gluten
 Milch/Lactose
 Nein
 Nein
 Nein
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Nein
 Nein
 Gluten
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Deutschland
 EU
 EU
 Belgien
 EU
 EU
 Brasilien

Füllung:

Quark*,
Milch*,
 Rohrohrzucker*,
Eier*,
 Maisstärke*,
Butter*,
Molkepulver*,
Vollmilchpulver*,
Weizenquellstärke*,
 Puderzucker*,
 Meersalz,
 Zitronensaftkonzentrat*,
 Zitronenöl*,
 Vanille*

Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Nein
 Eier
 Nein
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Gluten
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

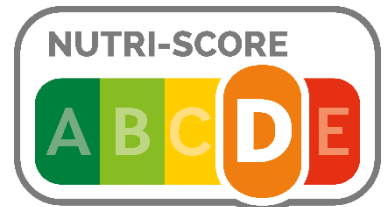
Deutschland
 Deutschland
 Argentinien
 Deutschland
 EU
 Deutschland/Bayern
 EU
 EU
 EU
 EU/Nicht-EU
 Belgien
 EU
 EU
 Madagaskar



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	268 kcal
Brennwert	1124 kJ
Fett	12,7 g
- davon gesättigte Fette	8,3 g
Kohlenhydrate	30,8 g
- davon Zucker	10,2 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	0,8 g



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Artikelnummer: 3060001 / Anzahl: 1 Stück





Kirschtasche

Zutaten:

Dinkelmehl 812*,
 Pflanzenmargarine*,
 (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*,
 Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*,
 Emulgator: Lecithin*, Meersalz)

Wasser,
 Rohrohrzucker*,
Weizenmehl 550*,
 Hefe*,
 Meersalz,
Gerstenmalz*,
 Acerolapulver*,

Allergene:

Gluten
 Nein

Nein
 Nein
 Gluten
 Nein
 Nein
 Gluten
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland

Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Belgien
 EU
 Brasilien



Füllung:

Sauerkirschen*,
 Rohrohrzucker*,
 Maisstärke*,
 Zimt*

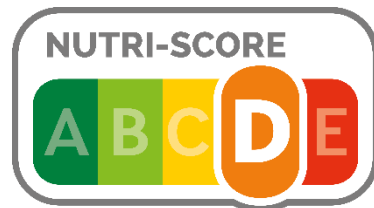
Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Deutschland
 Argentinien
 EU
 Indonesien

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	283 kcal
Brennwert	1189 kJ
Fett	10,2 g
- davon gesättigte Fette	6,2 g
Kohlenhydrate	42,2 g
- davon Zucker	20,4 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	0,7 g



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft

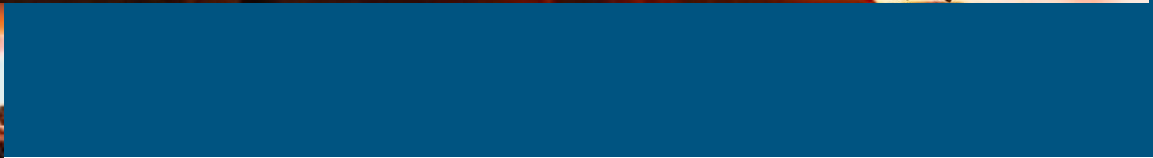


Artikelnummer: 3080001 / Anzahl: 1 Stück





Unsere saisonalen Backwaren





Fasching:

Aprikosen Krapfen

Perfekt für die Faschingszeit!



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Milch*,
Butter*,
Eier*,
 Rohrohrzucker*,
 Hefe,
 Meersalz,
 Puderzucker

Allergene:

Gluten
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Ei
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Deutschland
 Italien
 Deutschland

Füllung Aprikose:

Zutaten:
 Rohrohrzucker*;
 Aprikosenmark*;
 Geliermittel Pektin (E440);
 Säuerungsmittel:
 Citronensäure (E330)

Allergene:

Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:

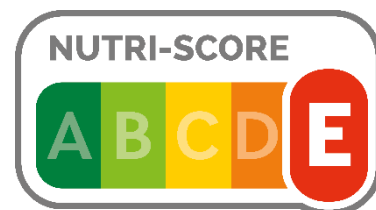
EU- und Nicht EU
 EU- und Nicht EU
 EU- und Nicht EU
 EU- und Nicht EU



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	350,1 kcal
Brennwert	1465 kJ
Fett	17,9 g
- davon gesättigte Fette	10,4 g
Kohlenhydrate	42,0 g
- davon Zucker	13,6 g
Ballaststoffe	1,9 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	0,6 g



Artikelnummer: 4010001 / Anzahl: 1 Stück





Fasching:

Johannisbeeren Krapfen

Ein Faschingsklassiker



Zutaten:
 100% Weizenmehl*,
Milch*,
Butter*,
Eier*,
 Rohrohrzucker*,
 Hefe,
 Meersalz,
 Puderzucker

Allergene:
 Gluten
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Ei
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Deutschland
 Italien
 Deutschland

Füllung Johannisbeere:

Zutaten:
 Rohrohrzucker*,
 Johannisbeermark*,
 Säuerungsmittel:
 Citronensäure (E330),
 Geliermittel Pektin (E440)

Allergene:
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

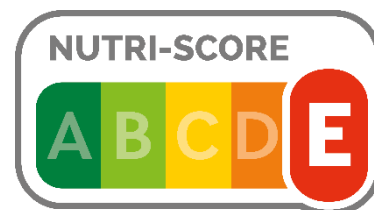
Herkunft:
 EU- und Nicht EU
 EU- und Nicht EU
 EU- und Nicht EU
 EU- und Nicht EU



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	348,6 kcal
Brennwert	1458 kj
Fett	17,9 g
- davon gesättigte Fette	10,4 g
Kohlenhydrate	41,5 g
- davon Zucker	13,1 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	0,6 g



Artikelnummer: 4020001 / Anzahl: 1 Stück





Ostern:

Klassischer Osterfladen

Ein Muss für jedes Osterfrühstück



Zutaten:
 100% **Weizenmehl***,
Milch*,
Butter*,
Eier*,
 Rohrohrzucker*,
 Rosinen*,
Mandeln gestiftelt*,
 Hefe,
 Blütenhonig*,
 Meersalz,
 Vanillearoma*,
 Zitronenaroma*,
 Rum*

Allergene:
 Gluten
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Ei
 Nein
 Nein
 Schalenfrüchte
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

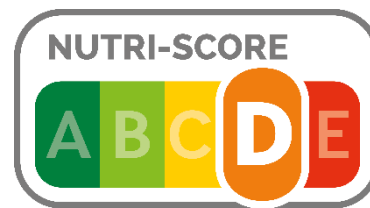
Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Usbekistan
 EU
 Deutschland
 Italien
 Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	362,9 kcal
Brennwert	1523 kj
Fett	13,5 g
- davon gesättigte Fette	7,0 g
Kohlenhydrate	51,0 g
- davon Zucker	19,2 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	0,4 g



Artikelnummer: 4030250
 Gewicht: 250g



Artikelnummer: 4030500
 Gewicht: 500g





Ostern:

Dinkel-Osterfladen

Luftiger Hefeteig aus bekömmlichen Dinkelmehl



Zutaten:

100% **Dinkelmehl***,
Milch*,
Butter*,
Eier*,
 Rohrohrzucker*,
 Rosinen*,
Mandeln gestiftelt*,
 Hefe,
 Blütenhonig*,
 Meersalz,
 Vanillearoma*,
 Zitronenaroma*,
 Rum*

Allergene:

Gluten
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Ei
 Nein
 Nein
 Schalenfrüchte
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Usbekistan
 EU
 Deutschland
 Italien
 Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	371,1 kcal
Brennwert	1553 kJ
Fett	13,8 g
- davon gesättigte Fette	7,2 g
Kohlenhydrate	51,9 g
- davon Zucker	19,9 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	0,4 g



Artikelnummer: 4040501 / Gewicht: 500g





Ostern:

Pinzer-Osterfladen

Für alle die keine Rosinen mögen aber auf den Geschmack eines Osterfladens nicht verzichten wollen



Zutaten:
 100% Weizenmehl*,
 Milch*,
 Butter*,
 Eier*,
 Rohrohrzucker*,
 Hefe,
 Blütenhonig*,
 Meersalz,
 Vanillearoma*,
 Zitronenaroma*

Allergene:
 Gluten
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Ei
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

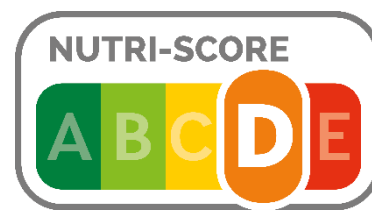
Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Argentinien
 Deutschland
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	371,0 kcal
Brennwert	1552 kj
Fett	16,5 g
- davon gesättigte Fette	8,6 g
Kohlenhydrate	45,3 g
- davon Zucker	6,8 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,4 g



Artikelnummer: 4050300 / Gewicht: 300g





Sommer:

Pizzabrot

Pizza als Brot, kann es was Besseres geben?



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	236,5 kcal
Brennwert	989 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	48,1 g
- davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	0,8 g



Zutaten:

100% Weizenmehl*,
Weizensauerteig*,
(Weizenvollkornmehl*, Wasser)

Tomaten*,
Hefe,
Wasser,
Oregano*,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Gluten

Nein
Nein
Nein
Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern

Spanien, Türkei, Niederlande, Ungarn
Deutschland
Deutschland/Bayern
Griechenland, Türkei
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU-, und Nicht EU-Landwirtschaft



Artikelnummer: 4060400 / Gewicht: 400g





Sommer:

Unser Pusta

Ein biologisches Brot mit einem orientalischen Geschmack, dem Schwarzkümmel sei es gedankt



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Weizensauerteig*
 (Weizenvollkornmehl*, Wasser)
 Schwarzkümmel*,

Hefe,
 Wasser,
 Meersalz

Allergene:

Gluten
 Gluten
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Spanien, Türkei,
 Niederlande, Ungarn
 Deutschland
 Deutschland/Bayern
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU-, und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	238,1 kcal
Brennwert	996 kJ
Fett	2,1 g
- davon gesättigte Fette	0,3 g
Kohlenhydrate	45,4 g
- davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	0,8 g



Artikelnummer: 4070400 / Gewicht: 400g





September/Oktober:

Geburtstagsbrot

Zum ersten Mal anlässlich unseres 15ten Jahrestages aus einem mehrjährigen Korn dem Waldstaudenroggen gebacken

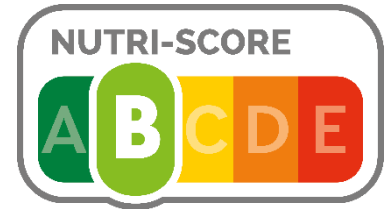


Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
Waldstaudenroggenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Natursauerteig* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
(Roggenvollkornmehl* und Wasser)		
Hefe,	Nein	Deutschland
Meersalz	Nein	Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	223,7 kcal
Brennwert	936 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	45,0 g
- davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	6,5 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	1,3 g



Artikelnummer: 4081250 / Gewicht: 1250g





Herbst:

Kirtanudl

Reinbeißen und Genießen!



Zutaten:

100% **Weizenmehl***,
Milch*,
Butter*,
Eier*,
 Rosinen*,
 Rohrohrzucker*,
 Hefe,
 Meersalz
 Puderzucker

Allergene:

Gluten
 Milch/Lactose
 Milch/Lactose
 Ei
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

Herkunft:

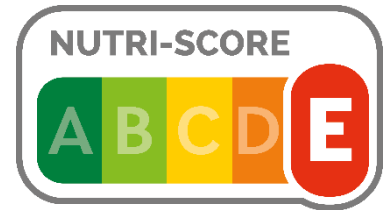
Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Usbekistan
 Argentinien
 Deutschland
 Italien
 Brasilien, Indien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	
Energie	354,7	kcal
Brennwert	1484	kJ
Fett	13,3	g
- davon gesättigte Fette	7,6	g
Kohlenhydrate	51,4	g
- davon Zucker	19,9	g
Ballaststoffe	2,5	g
Eiweiß	7,5	g
Salz	1,2	g



Artikelnummer: 4090001 / Anzahl: 1 Stück





Winter:

Butterstollen

Gehört unter jedem Weihnachtsbaum



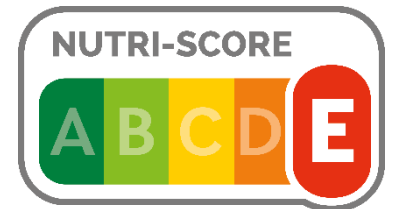
Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
100% Weizenmehl*,	Gluten	Deutschland/Bayern
Milch*,	Milch/Lactose	Deutschland/Bayern
Butter*,	Milch/Lactose	Deutschland/Bayern
Rohrohrzucker*,	Nein	Argentinien, Thailand
Eier*,	Ei	Deutschland/Bayern
Rosinen*,	Nein	Usbekistan
Hefe,	Nein	Deutschland
Zitronat*	Nein	
Orangeat*	Nein	
Haselnüsse*,	Schalenfrüchte	Türkei
Wasser,	Nein	Deutschland
Meersalz,	Nein	Italien
Rum*,	Nein	Deutschland
Zitronenaroma*,	Nein	Deutschland
Vanillearoma*	Nein	Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	385,7 kcal
Brennwert	1614 kJ
Fett	14,4 g
- davon gesättigte Fette	7,7 g
Kohlenhydrate	57,1 g
- davon Zucker	29,4 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0,4 g



Artikelnummer: 4100200
Gewicht: 200g



Artikelnummer: 4100500
Gewicht: 500g





Winter:

Weihnachtsbrot

die Kombination aus unserer Nusskernmischung und Apfelstücken erinnert bei jeder Scheibe Brot an Weihnachten



Zutaten:

80% **Weizenmehl***,
 20% **Roggenvollkornmehl***,
 Wasser,
Natursauerteig*,
Nusskernmischung*,
 Apfelstücke*,
Roggenflocken*,
 Meersalz

Allergene:

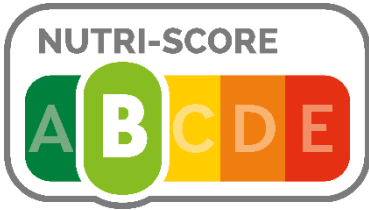
Gluten
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Schalenfrüchte
 Nein
 Gluten
 Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Italien, Polen, Türkei
 Deutschland/Bayern
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE-, EU- und Nicht EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	267,1 kcal
Brennwert	1118 kJ
Fett	5,6 g
- davon gesättigte Fette	1,0 g
Kohlenhydrate	43,2 g
- davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	4,4 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	0,8 g



Artikelnummer: 4110500 / Gewicht: 500g





Weiteres Bio Sortiment

Semmelbrösel

Sie lieben Schnitzel? Wir auch! Mit unseren Semmelbröseln wird jede Panade zu einem besonderen Genuss...



Zutaten:
 100% **Weizenmehl***,
 Wasser,
Weizensauer*,
 Hefe,
 Meersalz

Allergene:
 Gluten
 Nein
 Gluten
 Nein
 Nein

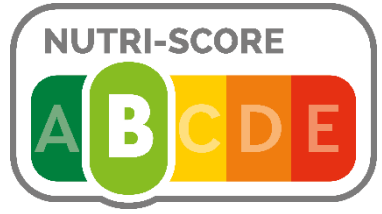
Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	
Energie	237,0	kcal
Brennwert	992	kJ
Fett	0,8	g
- davon gesättigte Fette	0,1	g
Kohlenhydrate	48,5	g
- davon Zucker	0,7	g
Ballaststoffe	2,4	g
Eiweiß	7,2	g
Salz	0,6	g



Artikelnummer: 6010250
 Gewicht: 250g



Artikelnummer: 6011000
 Gewicht: >= 1kg





Dinkel-Semmelbrösel

Sie lieben Schnitzel? Wir auch! Jetzt auch mit reinem Dinkelmehl!



Zutaten:

Dinkelmehl*,
Wasser,
Dinkelvollkornmehl*,
Hefe,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein

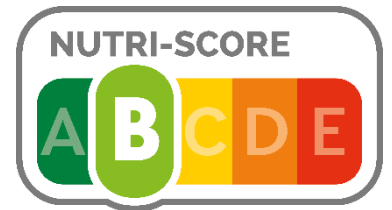
Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU- Landwirtschaft

Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	273,8 kcal
Brennwert	1146 kJ
Fett	3,2 g
- davon gesättigte Fette	0,4 g
Kohlenhydrate	50,5 g
- davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,6 g



Artikelnummer: 6020250 / Gewicht: 250g





Knödelbrot

Sie lieben Semmelknödel, wir auch. Aus unseren „alten“ Semmeln
gelingen Ihnen geschmacklich vollmundige Semmelknödel



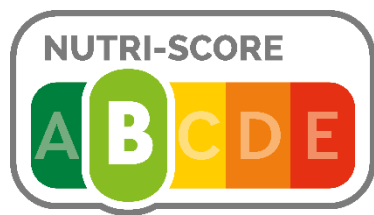
Zutaten:	Allergene:	Herkunft:
100% Weizenmehl* ,	Gluten	Deutschland/Bayern
Wasser,	Nein	Deutschland/Bayern
Weizensauerteig* ,	Gluten	Deutschland
(Weizenvollkornmehl* und Wasser)		
Backmalz*:	Gluten, Soja	Deutschland
(Gerstenmalzmehl* , Zucker*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzextrakt*		
(Gerstenmalz* , Wasser), Emulgator Sojalecithin* , Salz, Mehlbehandlungsmittel		
Ascorbinsäure, Enzyme)		
Hefe*	Nein	Deutschland
Sonnenblumenöl*,	Nein	EU
Meersalz	Nein	Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- und EU-Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g	
Energie	234,8	kcal
Brennwert	982	kJ
Fett	1,9	g
- davon gesättigte Fette	0,3	g
Kohlenhydrate	45,7	g
- davon Zucker	1,3	g
Ballaststoffe	2,6	g
Eiweiß	6,9	g
Salz	0,9	g



MHD: 5 Tagen

Artikelnummer: 6030400
Gewicht: 400g



Artikelnummer: 6031000
Gewicht: 400g bis 10kg





Breznknödlbrot

Sie wollen mal was neues Ausprobieren versuchen Sie sich an Breznknödel, einfach unsere „alten“ Brezen mit Milch und Ei zu Knödel formen, in heißes Wasser legen und genießen!



Zutaten:
 100% **Weizenmehl***,
 Wasser,
 Hefe,
 Meersalz,
 belagte in Natronlauge,
 Brezensalz

Allergene:
 Gluten
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein
 Nein

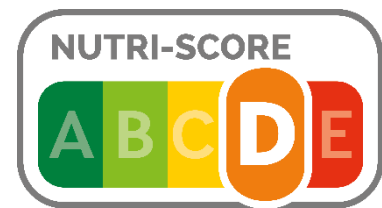
Herkunft:
 Deutschland/Bayern
 Deutschland/Bayern
 Deutschland
 Italien
 Deutschland
 Deutschland



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
 DE-ÖKO-001
 DE- Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	270,6 kcal
Brennwert	1134 kJ
Fett	0,9 g
- davon gesättigte Fette	0,1 g
Kohlenhydrate	54,9 g
- davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	3,2 g



MHD: 5 Tagen

Artikelnummer: 6040400

Gewicht: 400g





Dinkelknödlbrot

Auch diese Variante darf beim Dinkeltrend nicht fehlen!



Zutaten:

Dinkelmehl*,
Wasser,
Dinkelvollkornmehl*,
Hefe,
Meersalz

Allergene:

Gluten
Nein
Gluten
Nein
Nein

Herkunft:

Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland/Bayern
Deutschland
Italien



* = alle landwirtschaftl. Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
DE-ÖKO-001
DE- Landwirtschaft



Durchschnittswerte	pro 100g
Energie	273,8 kcal
Brennwert	1146 kJ
Fett	3,2 g
- davon gesättigte Fette	0,4 g
Kohlenhydrate	50,5 g
- davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,6 g



MHD: 5 Tagen

Artikelnummer: 6050400/ Gewicht: 400g





Allg. Geschäftsbedingungen

Firma: Martins Holzofenbäckerei GbR

(gültig ab 01. Februar 2025)

Geschäftsführende Gesellschafterin: Josefine Schmitt

Sitz in D-85567 Grafing b. München, Am Schammacher Feld 10

- 1. Allgemeines**
 - (1) Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäftsbeziehungen. Auch mündliche, fernmündliche oder elektronisch erteilte Aufträge nehmen wir ausschließlich unter Einbeziehung unserer jeweils geltenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen an.
 - (2) Entgegenstehende oder von unseren AGB abweichende Bedingungen des Kunden erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zugestimmt.
 - (3) Gemäß § 28 BDSG sowie § 3 Abs. 1. und 2., § 5 Abs. 1 Rn. § 6 Abs. 1 TDDSG werden die im Rahmen der Geschäftsabwicklung notwendigen Daten, insbesondere Bonitätsdaten, mittels einer EDV-Anlage verarbeitet, gespeichert und genutzt. Alle personenbezogenen Daten werden grundsätzlich vertraulich behandelt. Der Besteller erklärt sich mit der Speicherung seiner Daten einverstanden. Er ist jederzeit berechtigt, seine Daten einzusehen.
- 2. Vertragsschluss**

Voraussetzung für die Lieferung ist eine Bestellung (Mindestbestellwert 40,00 Euro) bis spätestens 11:00 Uhr am Vortag (Montagsbestellungen bis Samstag 11:00 Uhr) per E-Mail, schriftlich, telefonisch oder per Fax mit vollständiger Angabe von Namen und gewünschter Ware. Es gilt die zum Zeitpunkt der Bestellung aktuelle Preisliste der Holzofenbäckerei. Unsere Angebote sind hinsichtlich der Leistungen, Menge und Nebenleistungen freibleibend.
Der Vertrag kommt erst durch Übersendung unserer schriftlichen Versandbestätigung oder durch Auslieferung der Ware verbindlich zustande.
- 3. Preise, Verpackung und Versand**
 - (1) Unsere Preise sind grundsätzlich die auf der Preisliste zur Zeit der Bestellung genannten Preise. Preiskorrekturen von Tippfehlern oder Kalkulationsirrtümern behalten wir uns vor. Alle Preisangaben auf unserer Preisliste sind zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer sofern der Kunde nicht außerhalb der Europäischen Union wohnt oder als Firma innerhalb der EU eine USt-ID angegeben hat. Es wird bei sämtlichen Preisangaben erwähnt, ob diese inkl. oder zzgl. Mehrwertsteuer sind.
 - (2) Lieferkisten sind Eigentum von Martins Holzofenbäckerei und müssen bei der nächsten Auslieferung zur Mitnahme bereitstehen. Bei Beschädigungen oder Verlust erlauben wir uns, diese in Rechnung zu stellen.
 - (3) Nebenkosten wie beispielsweise für Fracht und Verpackung, sind in den Preisen nicht enthalten. Diese werden dem Besteller, soweit nicht anders vereinbart, bei Bedarf in Rechnung gestellt.
- 4. Zahlung**
 - (1) Soweit nicht anders vereinbart, sind die Rechnungen der Martins Holzofenbäckerei innerhalb von 8 Werktagen ab Rechnungsstellung ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bei Erteilung einer Einzugsermächtigung durch den Kunden werden 2 % Skonto gewährt.
 - (2) Martins Holzofenbäckerei behält sich vor, in Einzelfällen oder bei Ablehnung der Zahlung durch Kreditinstitute oder Anbieter der jeweiligen Zahlungsart den Auftrag nur gegen Vorkasse auszuführen. In diesem Fall kann der Kunde dies akzeptieren oder von seiner Bestellung zurücktreten.
 - (3) Martins Holzofenbäckerei ist berechtigt, etwaige Mahn- und Inkassokosten, Kosten von Rückbelastungen oder sonstige Kosten einer nicht ordnungsgemäßen Zahlung dem Käufer in Rechnung zu stellen.
 - (4) Die Aufrechnung ist außer bei von Martins Holzofenbäckerei anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen nicht zulässig. Die Zurückbehaltung von Zahlungen durch den Käufer wegen Gegenansprüchen aus anderen Vertragsverhältnissen ist ausgeschlossen.
- 5. Lieferzeit, Verzug**
 - (1) Für die Lieferung gelten, soweit nicht ausdrücklich und schriftlich verbindliche Liefertermine vereinbart sind, keine bestimmten Lieferfristen oder -zeiten. An einseitig durch den Kunden gesetzte Fristen ist Martins Holzofenbäckerei nicht gebunden.
 - (2) Eine etwa vereinbarte Lieferzeit verlängert sich um die Zeit, in der Martins Holzofenbäckerei von Maßnahmen im Rahmen von Arbeitskämpfen, insbesondere Streik und Aussperrung, betroffen ist, wozu auch gehört, dass ein Zulieferer, dessen Teile zur Fertigung der Ware erforderlich sind, aufgrund der vorgenannten Maßnahmen verspätet liefert. Gleiches gilt bei sonstigen unvorhergesehenen außergewöhnlichen Ereignissen, auf die Martins Holzofenbäckerei keinen Einfluss nehmen kann und die von Martins Holzofenbäckerei nicht verschuldet sind.
 - (3) Gerät Martins Holzofenbäckerei aus Gründen, die Martins Holzofenbäckerei zu vertreten hat, in Lieferverzug, so beschränkt sich ein möglicher Anspruch auf Ersatz der Verzögerungsschäden einschließlich eines etwa entgangenen Gewinns auf maximal 10% des Nettolieferwertes. Der Kunde kann im Einzelfall einen höheren Schadensersatz geltend machen, wenn er den Eintritt eines höheren Schadens nachweist. Martins Holzofenbäckerei bleibt vorbehalten nachzuweisen, dass kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Bei Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleibt es bei der gesetzlichen Haftung. Das gleiche gilt, falls der Verzug auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht; stellt der Verzug eine wesentliche Pflichtverletzung dar und ist er leicht fahrlässig von Martins Holzofenbäckerei verursacht, ist die Haftung auf den vertragstypischen Schaden begrenzt.
 - (4) Kommt der Kunde in Verzug oder verletzt er sonstige Mitwirkungspflichten, so ist Martins Holzofenbäckerei berechtigt, nach einer angemessenen und fruchtlosen Fristsetzung vom Vertrag zurückzutreten oder den Martins Holzofenbäckerei entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger Mehraufwendungen, ersetzt zu verlangen. Der Schadensersatz ist in Höhe von 10 % des Nettowarenwertes zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer geschuldet. Wir können im Einzelfall einen höheren Schadensersatz geltend machen, wenn wir den Eintritt eines höheren Schadens nachweisen. Dem Kunden bleibt vorbehalten nachzuweisen, dass kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Im Falle des Verzuges mit mehr als einer Verbindlichkeit sind die gesamten Forderungen gegen den Kunden sofort zur Zahlung fällig.
 - (5) Bei nicht zu vertretender Unmöglichkeit ist Martins Holzofenbäckerei zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Der Rücktritt ist dem Kunden schnellstmöglich schriftlich anzuzeigen. Aus diesem Rücktritt kann der Kunde keine Schadenersatzansprüche gegen Martins Holzofenbäckerei herleiten.
 - (6) In der Regel erfolgt die Lieferung am Liefertag zwischen 3.00 Uhr und 10.00 Uhr. Eine Garantie für die Einhaltung einer Wunschlieferzeit des Kunden wird von Martins Holzofenbäckerei nicht gegeben.



6. Eigentumsvorbehalt

(1) Sämtliche von Martins Holzofenbäckerei gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung und Ausgleich sämtlicher Ansprüche aus der Geschäftsverbindung Eigentum der Holzofenbäckerei. Dies gilt auch für bedingte Forderungen.

(2) Der Kunde ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu verkaufen. Er tritt Martins Holzofenbäckerei jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des mit Martins Holzofenbäckerei vereinbarten Faktura Endbetrages (einschließlich MwSt) ab, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Kunden oder Dritte erwachsen, und zwar unabhängig davon, ob die Ware ohne oder nach Verarbeitung oder Vermischung weiter verkauft worden ist. Zur Einziehung dieser Forderung bleibt der Kunde auch nach der Abtretung ermächtigt. Martins Holzofenbäckerei Befugnis, die Forderung selbst einzuziehen und die Abtretung offenzulegen, bleibt hiervon unberührt. Martins Holzofenbäckerei verpflichtet sich jedoch, die Forderung nicht einzuziehen und die Abtretung nicht offenzulegen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen nachkommt, nicht in Zahlungsverzug ist und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt. Ist dies der Fall, kann Martins Holzofenbäckerei verlangen, dass der Kunde die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt und alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht. Falls zwischen Martins Holzofenbäckerei und dem Kunden ein Kontokorrentverhältnis nach §355 HGB besteht, bezieht sich die Vorausabtretung auch auf den anerkannten Saldo.

(3) Martins Holzofenbäckerei ist berechtigt, bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere wenn der Kunde mit der Zahlung in Verzug ist, nach angemessener Fristsetzung vom Vertrag zurückzutreten.

7. Sachmängelhaftung, Transportschäden

(1) Ist der Kunde Unternehmer, hat er die Ware sofort nach Empfang in angemessenem Umfang zu überprüfen. Offensichtliche Mängel sind gemäß § 377 HGB unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 6 Tagen nach Erhalt der Ware, verdeckte Mängel unverzüglich nach ihrer Entdeckung zu rügen; ansonsten gilt die übergebene Ware auch hinsichtlich dieser Mängel als genehmigt. Mit der Genehmigung ist die Geltendmachung von Rechten ausgeschlossen. Die Mängelanzeige hat schriftlich zu erfolgen. Maßgeblich für die Wahrung der Frist ist deren Zugang bei Martins Holzofenbäckerei.

(2) Sichtbare Transportschäden müssen sofort vom beteiligten Auslieferer bestätigt werden.

(3) Die Ware ist bis zu einer Nachprüfung sachgemäß zu lagern und zu behandeln. Rücksendungen können nur mit unserem Einverständnis erfolgen.

(4) Beanstandungen sind nur zulässig, wenn Martins Holzofenbäckerei die Möglichkeit der Nachprüfung hat.

(5) Liegt ein Mangel der bestellten Ware vor, so gelten die gesetzlichen Vorschriften der §§ 434 ff. BGB. Im Falle des Rücktritts haftet der Kunde für Verschlechterung, Untergang und nicht gezogene Nutzungen nicht nur im Rahmen der eigenüblichen Sorgfalt, sondern für jedes fahrlässige und vorsätzliche Verschulden.

(6) Martins Holzofenbäckerei versendet die Waren unter Verwendung handelsüblicher Verpackungsmaterialien.

(7) Da Martins Holzofenbäckerei Lebensmittel versendet, behält sich Martins Holzofenbäckerei vor, bei länger andauernden Hitzeperioden zu prüfen, ob es vertretbar ist die Ware zu versenden, ohne dass diese Schaden nimmt. Kommt ein Versand nicht in Betracht, erhält der Kunde eine schriftliche Mitteilung und hat die Möglichkeit vom Vertrag zurück zu treten. Für kurzfristig eintretende Temperaturschwankungen, die außerhalb des Einflussbereichs von Martins Holzofenbäckerei liegen, übernimmt Martins Holzofenbäckerei keine Haftung.

(8) Die nachstehenden Beschreibungen stellen keinen Sachmangel im Sinne der §§ 434 ff. BGB dar:

- geringfügige Beschädigungen an der Umverpackung, die den Inhalt nicht beeinträchtigen
- kleiner Bruchanteil bei Gebäcken und Dauerbackwaren (bis zu 5 % des Verpackungsinhaltes)
- kaum erkennbare Geschmacksabweichungen bzw. optische Produktabweichungen (z.B. unvollständiger Schokoladenüberzug, eingeschlossene Luftblasen im Gebäck, etc.)
- grauweißer Fettreif bei Produkten mit Schokoladenüberzug.

(9) Etwasige Haftungsansprüche des Kunden richten sich nach den nachfolgenden Bestimmungen über die Haftung.

8. Haftung

(1) Schadenersatzansprüche des Kunden, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen.

(2) Vorstehender Haftungsausschluss gilt nicht, soweit gesetzlich zwingend gehaftet wird, insbesondere in Fällen

- der Arglist, des Vorsatzes und der groben Fahrlässigkeit,
- der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit,
- der Übernahme einer Garantie, z. B. für das Vorhandensein einer Eigenschaft,
- der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten oder
- der Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

(3) Schadenersatzansprüche wegen fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten sind auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden beschränkt.

(4) Soweit die Haftung ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch für die persönliche Haftung der Angestellten, Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen der Firma Martins Holzofenbäckerei, Inh. Martin Schmitt.

(5) Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Vertragspartners ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

9. Gefahrenübergang

Im unternehmerischen Verkehr geht die Gefahr der zufälligen Verschlechterung und des Untergangs der Ware mit deren Übergabe an der Auslieferungsstelle auf den Käufer über.

10. Rücktritt

(1) Treten wesentliche Verschlechterungen in den Vermögensverhältnissen des Kunden ein, die Zweifel an seiner Zahlungsfähigkeit begründen, ist Martins Holzofenbäckerei berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten oder ihre Lieferungen und Leistungen zurückzubehalten und dem Käufer eine angemessene Frist für die Leistung von Vorauszahlungen oder die Stellung von Sicherheiten zu setzen. Nach Ablauf dieser Frist ist Martins Holzofenbäckerei zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

(2) Der Kunde hat, sofern er Verbraucher ist, das Recht, jederzeit bis zum Zeitpunkt der Auslieferung der bestellten Ware vom Kauf zurückzutreten, sofern nicht schriftlich etwas anderes vereinbart ist. Eine Begründung für den Rücktritt ist nicht erforderlich. Für Unternehmer, Kaufleute, Firmen und öffentliche Einrichtungen gelten die Regelungen des Handelsgesetzbuches (HGB).

11. Widerrufsrecht

Dem Käufer steht kein Widerrufs- oder Rückgaberecht gemäß §§ 355, 356 BGB zu, da die Ware schnell verderben kann (§ 312 d Abs. 4 Ziff. 1 BGB).

12. Abnahme

Der Käufer hat die Ware bei Übergabe durch den Auslieferer abzunehmen. Kann die Ware aus Gründen, die von Martins Holzofenbäckerei nicht zu vertreten sind, durch den Auslieferer nicht an der angegebenen Lieferadresse übergeben werden oder verweigert der Käufer bzw. Empfänger die Abnahme, ist Martins Holzofenbäckerei berechtigt, dem Käufer den vollständigen Kaufpreis zu berechnen. Die Kosten der Rücksendung und andere durch die Nichtabnahme entstehende Kosten trägt der Käufer.

13. Abtretbarkeit von Ansprüchen

Der Kunde ist nicht berechtigt seine Ansprüche aus dem Vertrag abzutreten.





14. Schlussbestimmungen

- (1) Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen enthalten sämtliche Rechte und Pflichten der Vertragsparteien. Sonstige Vereinbarungen oder Willenserklärungen der Vertragsparteien bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für eine Änderung des Schriftformerfordernisses.
- (2) Sofern der Kunde Kaufmann ist oder keinen Wohnsitz innerhalb der Europäischen Union hat, ist Ebersberg alleiniger Gerichtsstand für alle Streitigkeiten zwischen den Vertragsparteien.
- (3) Es gilt ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluss der Vorschriften des UN-Kaufrechts. Im Verkehr mit Endverbrauchern innerhalb der Europäischen Union kann auch das Recht am Wohnsitz des Endverbrauchers anwendbar sein, sofern es sich um zwingend verbraucherrechtliche Bestimmungen handelt.
- (4) Sollte eine dieser Bestimmungen unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Unwirksame Bestimmungen werden durch solche wirksamen Regelungen ersetzt, die den angestrebten wirtschaftlichen Zweck weitgehend erfüllen.

