

14

**Dinkelbrot**  
750 g  
Ohne Weizen- und Roggenmehl



**DINKEL**vollkornmehl 80%, Wasser, ganze **DINKEL**körner 20%, Sonnenblumenkerne 20%, Kartoffelflocken 10%, Salz, Hefe

*Besonderheit: Kochstück, ganze Dinkelnkörner werden vor der Teigbereitung gekocht. Hoher Ballaststoffanteil!*

15

**Käsekruste**  
500 g  
Roggenmischbrot aus verschiedenen Getreidearten mit Kürbiskernen und Käsekruste



**ROGGEN**mehl, **WEIZEN**mehl, Wasser, **HAFER**, **GERSTE**, **DINKEL**, **MAIS**, Leinsaat, **SESAM**, Backmittel, Hefe, Salz, Gewürze, Röst**MALZ**, **KÄSE**

16

**Walnussbrot**  
750 g  
mit 15% kalifornischen Nüssen



**ROGGEN**mehl 70%, **WEIZEN**mehl 30%, Wasser, Sauerteig, Salz, Hefe

## ROGGENMISCHBROTE

17

**Gersterbrot**  
1000 g / 1500 g / 2000 g  
durch das spezielle Backverfahren höherer Krustenanteil



**ROGGEN**mehl 70%, **WEIZEN**mehl 30%, Wasser, Sauerteig, Salz, Hefe

18

**Korbbrot**  
1000 g / 1500 g / 2000 g  
gebacken nach alt überliefertem Rezept aus den 60er Jahren



**ROGGEN**mehl 70%, **WEIZEN**mehl 30%, Wasser, Sauerteig, Salz, Hefe

19

**Gassenhauer**  
750 g



**ROGGEN**mehl 70%, **WEIZEN**mehl 30%, Wasser, Sauerteig, Salz, Hefe

20

**Krustenbrot**  
1000 g  
Kräftiges Roggenmischbrot hoher Krustenanteil



**ROGGEN**mehl 80%, **WEIZEN**mehl 20%, Wasser, Sauerteig, Salz, Hefe

21

**Roggenbrot**  
750 g  
100%iges Roggenbrot - ohne Weizenmehl -



**ROGGEN**mehl, Wasser, Sauerteig, jodiertes Speisesalz, Hefe

22

**Zwiebelbrot**  
750 g



**ROGGEN**mehl 70%, **WEIZEN**mehl 30%, Wasser, Sauerteig, geröstete Zwiebeln, Salz, Hefe

## SAUERTEIG

Sauerteig entsteht durch die Vermehrung von säurebildenden Kulturen in einem Gemisch aus Mehl und Wasser. Bei der Vermehrung produzieren die Kulturen Bestandteile, die dazu beitragen, dass Roggenteige backfähig sind. Diese Bestandteile sind Säuren und heißen Milchsäure und Essigsäure.

- Sauerteig sorgt beim Roggen auf natürliche Weise für beste Backergebnisse.
- Sauerteig gibt dem Brot ein gutes Aroma.
- Sauerteig verbessert die Frischhaltung.
- Sauerteig ist ein natürlicher Schimmelschutz.
- **Sauerteig wird bei uns im Betrieb jeden Tag frisch angesetzt.**

**Haltbarkeit des Brotes:**  
 Roggenbrot 6 - 7 Tage  
 Roggenmischbrot 5 - 6 Tage  
 Spezialbrote 5 - 6 Tage  
 Verkaufsfrische ist bei allen Sorten 1 - 2 Tage.

### In folgenden Broten / Brötchen ist Laktose enthalten:

Kartoffelbrot, Weißbrot, Kaviarstangen, Schinken-, Zwiebel-, Toscanastangen, Pane, Ciabatta, Bruschetta, Käsekruste, Röttelchen, Käsebrötchen, Käsekürbisbrötchen

Alle Backwaren können Spuren von Laktose aufweisen. Nähere Produktinformationen und Allergenauszeichnungen finden Sie in allen Filialen.



**Haben Sie noch Fragen - ich stehe Ihnen gerne zur Verfügung!**  
Markus Grube, Bäckermeister

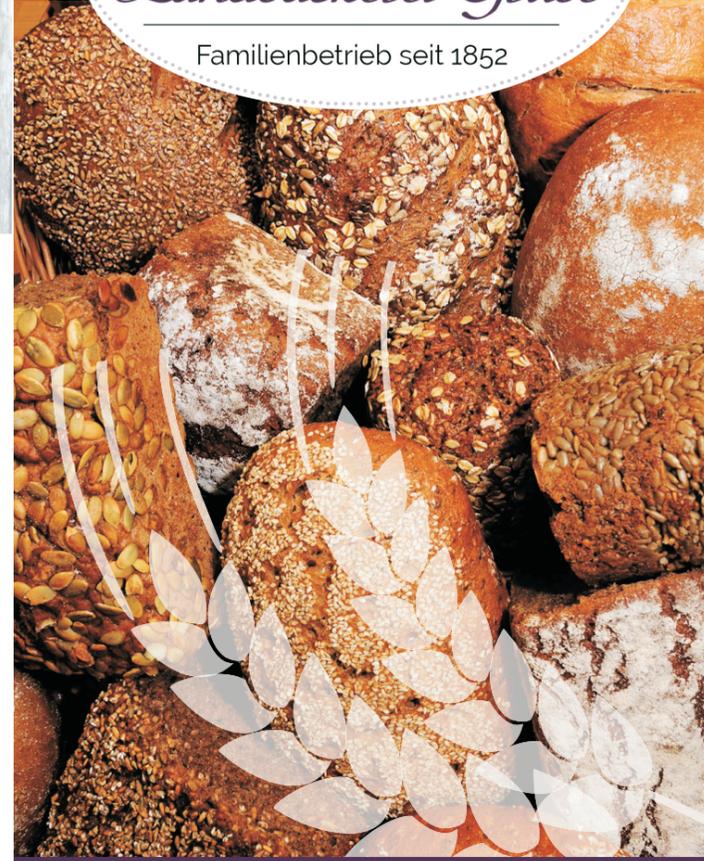
09/2020

**Landbäckerei Grube**  
 Inh. Markus Grube  
 Lange Straße 10  
 31036 Eime  
 Tel: 0 51 85 - 1316  
 Fax: 0 51 85 - 1613  
 info@landbaeckerei-grube.de  
 www.landbaeckerei-grube.de



## Landbäckerei Grube

Familienbetrieb seit 1852



**Wir freuen uns auf Sie!**



## Landbäckerei Grube

Familienbetrieb seit 1852

# BROT

**FIBEL**  
Ein Stück Heimat

Unsere Brötsorten sind fast alle vegan



# VOLLKORNBROT

**1**

**Ikk-Brot**  
750 g

Weizenvollkornbrot - sehr ballaststoffreich



**WEIZEN**vollkornmehl 60%, **ROGGEN**vollkornschrot 30%, **ROGGEN**mehl 10%, Wasser, Sauerteig, **SOJA**schrot, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, **SESAM**, jodiertes Speisesalz, Hefe

**2**

**Schnittbrot**  
500 g

Vollkornbrot - sehr ballaststoffreich



**ROGGEN**vollkornschrot 80%, **WEIZEN**vollkornmehl 10%, **ROGGEN**mehl 10%, Wasser, Sauerteig, Hefe, Backmittel

**3**

**Roggenvollkornbrot** 750 g

Grobes Roggenvollkornbrot  
- zu 90% aus groben Korn  
- lange Frischhaltung  
- **ohne Weizenmehl** -



**ROGGEN**vollkornschrot 90%, **ROGGEN**mehl 10%, Wasser, Sauerteig, Salz, Hefe

*Laut schwedischen Studien, steigt der Insulinspiegel beim Verzehr eines Roggenvollkornbrot ohne Weizenmehl kaum an.*

**4**

**Dosenbrot**  
500 g

mit Haferflocken oder Sonnenblumenkernen  
- **ohne Weizenmehl** -



**ROGGEN**vollkornschrot 90%, **ROGGEN**mehl 10%, Wasser, Sauerteig, Salz, Hefe

**WUSSTEN SIE SCHON, ...**  
... alle unsere Brotsorten sind vegan bis auf das Kartoffelbrot.



# SPEZIALBROT

500 g / 750 g / 1000 g

**5** **NEU!**

**Störtebeker-Brot**  
750 g

Dinkelmischbrot mit Urgetreide  
- **ohne Weizenmehl** -



**DINKEL**mehl, **EMMER**vollkornmehl, Wasser, **WALDSTAUDENROGGEN**, **ROGGEN**sauerteig, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Salz, Hefe, Backmittel, Malzextrakt

**6** **NEU!**

**Holsteiner**  
1000 g (Mo., Mi., Fr.)

Roggenvollkornbrot durch Rezeptänderung jetzt ohne Weizenmehl



**ROGGEN**vollkornschrot, Wasser, **ROGGEN**mehl, **ROGGEN**malzschrot, Sauerteig, Salz, Hefe

**7**

**Joggingbrot**  
750 g

Weizenmischbrot mit Schrotanteil - sehr bekömmlich und ballaststoffreich



**WEIZEN**mehl, **ROGGEN**mehl, Wasser, Kartoffelmehl, **SOJA**backschrot, Sonnenblumenkerne, Bananenscheiben, Hefe, Salz, Backmittel

**8**

**Kürbiskernbrot**  
750 g (Di., Do., Sa.)

Aus 100% Roggenmehl mit hohem Kürbisanteil  
- **ohne Weizenmehl** -



**ROGGEN**mehl, Wasser, Sauerteig, Kürbiskerne ca 15%, jodiertes Speisesalz, Hefe - laut Rezept "weizenfrei"-

**9**

**Multikorn**  
750 g

Roggensemischbrot aus verschiedenen Getreidearten - 6-Korn-Brot -



**ROGGEN**mehl, **WEIZEN**mehl, Wasser, **HAFER**, **GERSTE**, **DINKEL**, **MAIS**, Leinsaat, **SESAM**, Backmittel, Sauerteig, Hefe, Salz, Gewürze, Röst**MALZ**

**10**

**Kraftkorn**  
750 g

Roggensemischbrot mit hohem Malz- und Schrotanteil



**ROGGEN**mehl, **WEIZEN**mehl, Wasser, **ROGGENMALZ**flocken, Sauerteig, **HAFER**flocken, Sonnenblumenkerne, **SOJA**schrot, Hefe, Backmittel, Salz, Röst**MALZ**



## WUSSTEN SIE SCHON, ...

... gutes Brot ist für uns Brot, dass nach alter Handwerkstradition und aus natürlichen Zutaten gebacken wird. Wir verwenden nur ausgesuchte Mehle, formen jedes Brot von Hand und lassen den Teig lange ruhen, damit sich Aroma entwickeln kann.

**11**

**Möhrenbrot**  
500 g (Saisonal)

Dunkles Roggensemischbrot mit hohem Malzanteil



**ROGGEN**mehl, **WEIZEN**mehl, Wasser, **ROGGEN**schrot, Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Quellmehl, Leinsaat, Möhren, **ROGGENMALZ**flocken, Backmittel, Salz, Hefe

**12**

**Chiabrot**  
500 g (Saisonal)

Roggen- Dinkelmischbrot  
- **ohne Weizenmehl** -



**DINKEL**mehl 28%, **ROGGEN**mehl 19%, Wasser, Sauerteig: (**ROGGEN**mehl, Wasser), **DINKEL**sprossen 7%, Chiasamen 4%, **DINKEL**sauerteig (**DINKEL**mehl, Wasser) Speisesalz, Hefe, Inulin, Apfelessig, **GERSTENMALZ**extrakt, Dekor weißer Mohn

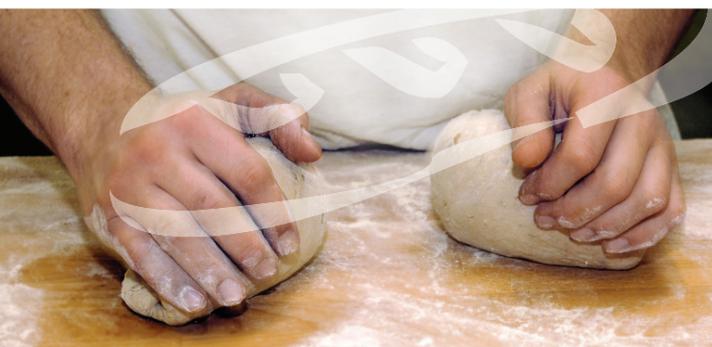
**13**

**Kartoffelbrot**  
500 g (Mo., Mi., Fr.)

Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken - lange Frischhaltung



**WEIZEN**mehl, **ROGGEN**mehl, Wasser, Sauerteig, getrocknete Kartoffeln, Quell**WEIZEN**mehl, **MAIS**, **MALZ**mehl, **SOJA**mehl, jodiertes Speisesalz, Hefe, Backmittel, Laktose



**REGIONAL**  
**UND FRISCH!**

