

Ur-Dinkel Vollkornbrot

100 % Waldviertler Dinkel;
ein feines, mildes, leicht verdauliches Brot.
Das ideale Brot bei Schonkost.
500 g / ohne Gewürze

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	808 / 193
Fett	1,1 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlehydrate	40,1 g
- davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,3 g

Allergene: Gluten, Soja

Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt



Vollkornbrot

80 % Roggenvollkorn, 20 % Dinkelvollkorn;
ein Brot mit langer Frischhaltung - gut verdaulich durch eine optimale Verquellung des Getreides. 1.000 g / mit feinen Gewürzen

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	801 / 191
Fett	1,0 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlehydrate	48,8 g
- davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,5 g
Ballaststoffe	6,3 g

Allergene: Gluten

Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt

**Goldmedaille
beim int. Brotwettbewerb 2020**



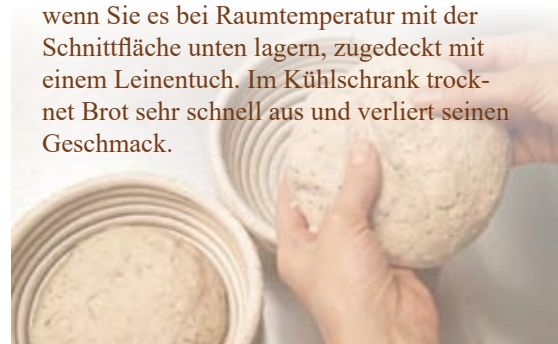
„Brot backen ist Handwerk - ein gutes Brot zu kreieren eine Kunst“

Dieser Leitspruch von einem bekannten Bäckerkollegen aus Deutschland begleitet uns tagtäglich auf unserer Gratwanderung

zwischen Handwerk und Kunst.

Mit unserem Brotsortiment bieten wir eine Alternative zum Industriebrot - **spezielle, gute Brote** an verschiedenen Wochentagen **frisch zubereitet und gebacken**.

Übrigens: Gutes Brot hält am besten frisch, wenn Sie es bei Raumtemperatur mit der Schnittfläche unten lagern, zugedeckt mit einem Leinentuch. Im Kühlschrank trocknet Brot sehr schnell aus und verliert seinen Geschmack.



Bauernbrot

60 % Roggenmehl, 40 % Weizenmehl;
ein typisch, regionales Roggenmischbrot mit Natursauerteig und wenig Säure.
1.000 g / mit feinen Gewürzen

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	932 / 223
Fett	1,2 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	56,3 g
- davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,0 g

Allergene: Gluten

Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt



Lungauer Almloab

70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl;
ein klassisches Roggenmischbrot mit hausgemachtem Natursauerteig - lange frisch.
500 g / 1.000 g / mit feinen Gewürzen

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	921 / 220
Fett	1,1 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	58,2 g
- davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,0 g

Allergene: Gluten

Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt



Fladenbrot

90 % Roggenmehl, 10 % Weizenmehl;
ein aromatisches leicht säuerliches Roggenbrot - lange frisch und gut verdaulich.
500g / 1.500 g / 3.000 g / ohne Gewürze

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	888 / 212
Fett	0,8 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	62,0 g
- davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,5 g
Ballaststoffe	5,1 g

Allergene: Gluten

Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern gemacht



Brotkalender
Ohne Leidenschaft wäre es nur Brot



Roggenbrot pur

100 % Roggenmehl, Wasser, Salz & Gewürze;
Dieses gut verträgliche Brot OHNE HEFE ist
nur durch den Natursauerteig gelockert;
600 g / mit feinen Gewürzen

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	788 / 188
Fett	0,7 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	58,0 g
- davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	4,7 g
Salz	0,4 g
Ballaststoffe	5,2 g

Allergene: Gluten
Erhältlich: Montag, Mittwoch, Samstag



Parisette

französisches Weizenmehl aus dem Loire Tal;
Typischer Geschmack durch Langzeitführung
und das Backen direkt auf der Ofenplatte.
250 g / ohne Gewürze

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	1014 / 242
Fett	0,9 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlehydrate	49,1 g
- davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,7 g
Ballaststoffe	3,0 g

Allergene: Gluten
Erhältlich: Freitag, Samstag



Naturbrot

66% Roggenmehl, Dinkelweizenmehl, 12 %
Roggen und Haferflocken; OHNE Weizen
mit Natursauerteig
750 g / mit feinen Gewürzen

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	793 / 189
Fett	0,9 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	50,8 g
- davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	5,6 g
Salz	0,5 g
Ballaststoffe	4,5 g

Allergene: Gluten, Soja
Erhältlich: auf Bestellung ab 5 Stk



Kraftlackl

80 % Roggenvollkorn, 20 % Dinkelvollkorn;
12 % Sonnenblumen-, Kürbiskerne, Leinsaat;
lange Frischhaltung und gut verdaulich.
500 g / ohne Gewürze

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	1036 / 248
Fett	7,6 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlehydrate	44,9 g
- davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	0,4 g
Ballaststoffe	7,5 g

Allergene: Gluten, Soja
Erhältlich: auf Bestellung ab 5 Stk



Krustenlaib

Roggenmehl, Weizenmehl, Dinkelschrot,
ein köstliches und saftiges Jausenbrot mit
Natursauerteig
750 g / ohne Gewürze

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	935 / 223
Fett	1,3 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	62,5 g
- davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,2 g

Allergene: Gluten, Soja
Erhältlich: Montag, Mittwoch, Freitag



Walnußbrot

Vollkornbrot mit 80 % Roggen, 20 % Dinkel-
vollmehl und 14 % Walnüssen;
Hält sehr lange frisch
500 g / mit feinen Gewürzen

Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	808 / 193
Fett	10,2 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlehydrate	45,5 g
- davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,4 g
Ballaststoffe	6,6 g

Allergene: Gluten, Soja, Nüsse
Erhältlich: Freitag, Samstag



„Ohne Leidenschaft wäre es nur Brot“

Die Hochleitner Brotphilosophie
gehört zur Tradition des Hauses und
wird seit Generationen täglich gepflegt!

Unser Rezept für beste Qualität:

1. Natürliches, heimisches, vorwiegend unbehandeltes Premiumgetreide aus dem Burgenland, Wald- und Weinviertel
2. hauseigener, jahrzehnte alter Natursauerteig in allen Broten mit Roggenmehl
3. Keine Backmischungen
4. Keine Zusatzstoffe
5. Selbst hergestellte Kornmischungen
6. Bestes Lungauer Quellwasser
7. Genfreie heimische Frischhefe
8. Frisch Backen, nicht Aufbacken
9. Handwerkliche Tradition
10. bestens ausgebildete Mitarbeiter
11. Langes Reifen der Teige, fachlich als „Langzeitführung“ bezeichnet
12. Leidenschaft zu unseren Produkten