



Die Brotfibel

Wir lieben Brot. Heicks & Teutenberg



liebe in backform

schon seit 1954



Unser Ahrenwort

- ♥ Backen ist unsere Leidenschaft und das schon in der dritten Generation.
- ♥ Wir stellen alle Produkte selber in unserer Backstube her. Wir verarbeiten nur ehrliche hochwertige Rohstoffe. Am liebsten wenn wir sie aus der Region bekommen. Zum Beispiel „Wurstwaren von der Metzger Elbers aus Goch und der Metzgerei Quartier aus Kleve“ „Milch vom Speetenhof aus Wyler“ „Käse von Imfrigo aus Goch“
- ♥ Wir stellen täglich unseren hauseigenen Natursauerteig her. Unser „Lebendiges Wasser“ das wir seit 12 Jahren mit dem Elisa Quellwasser System herstellen, benutzen wir für alle Backwaren.
- ♥ Wir verwenden keine Konservierungsstoffe und Schimmelschutzmittel, sie sind für uns tabu.
- ♥ Unsere Brot und Brötchen stellen wir mit viel Zeit her. Wir lassen den Rohstoffen Zeit um sich geschmacklich zu entwickeln.
- ♥ Jedes Brot ist für uns ein Unikat, es gibt bei uns keine Uniformität, da wir sehr viel in Handarbeit herstellen. Maschinen werden nur dort eingesetzt, wo die Hand es nicht besser kann. Unsere Brote sind sehr aufwendig, daher beschäftigen wir viele Bäckermeister, Konditormeister, Gesellen und Auszubildende.
- ♥ Wir sind Handwerk der Bäcker und Konditoren die „traditionell und zeitgemäß“ fürs Handwerk stehen.
- ♥ Wir „Die Brotliebe von Heicks und Teutenberg“



Brot richtig aufbewahren:

In jedem fünften Haushalt wird das tägliche Brot falsch aufbewahrt. Das hat eine Repräsentativerhebung ergeben.

Damit die Qualität der Produkte auch bis zum Zeitpunkt des Verzehrs möglichst optimal bleibt, sind einige wichtige Regeln für den Haushalt zu berücksichtigen. Diese können aus haushaltswissenschaftlichen und lebensmitteltechnologischen Untersuchungen abgeleitet werden.

Eine einfache Faustregel für den Einkauf:

Helle Brote und Brötchen, d.h. mit hohem Weizenmehlanteil, sollte man nicht zu lange lagern. Diese werden besser öfter in kleineren Portionen gekauft. Mehr roggenhaltige Sorten lassen sich meist gut ein paar Tage

aufbewahren und sind daher ideal z.B. für übers Wochenende und an Festtagen.

Für die Aufbewahrung in der Küche gilt:

Brot und Brötchen sind generell bei Zimmertemperatur am besten in einem Brottopf aus Keramik oder anderen moderneren Werkstoffen wie Kunststoff oder Blech aufgehoben. Soll ein Brot längere Zeit gelagert werden, muss man es vor dem Austrocknen schützen: Dazu ist eine möglichst luftdichte Aufbewahrung empfehlenswert. Normalerweise gehört Brot nicht in den Kühlschrank. Denn dort werden sie schneller altbacken.

Ausnahmsweise, d.h. besonders bei feucht-warmer Witterung im Sommer,

*Nur das Beste
aus der Natur*



kann kurzfristig eine Lagerung im Kühlschrank zweckmäßig sein. Dann ist es wichtiger, dem Schimmel vorzubeugen, wenngleich man dabei eine etwas schnellere Brotalterung in Kauf nehmen muss. Nur ausschließlich bei Roggenvollkornbrotten wie zum Beispiel unser „Schwarzbrot, Honig-Nuss und Unternehmerpreisbrot“ ist die Lagerung am besten im Kühlschrank.

Der Schimmelschutz ist ein Kapitel für sich:

Zudem verzichten wir Heicks und Teutenberg seit eh und je völlig auf chemische Konservierung: Umso mehr kommt es daher auf den Schimmelschutz daheim an. Die wichtigste Vorbeugemaßnahme im Haushalt ist die Reinigung des Brotbehälters:

Diese sollten alle ein bis zwei Wochen mit Essig oder Essigessenz-Lösung gereinigt und anschließend mit einem Papiertuch sorgfältig trockengerieben werden. Da ist keine "Haushaltschemie" nötig, das alte Hausmittel Essig hat sich nach Untersuchungen des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide (Detmold) als optimal erwiesen.

In der Haushalts-Gefriertruhe oder in geeigneten TK-Fächern kann Brot bis zu einigen Wochen lagern. Dazu sollte es allerdings in Gefrierbeuteln verpackt sein.

Das Auftauen geschieht bei Raumtemperatur - zweckmäßigerweise über Nacht, denn das Brot sollte mindestens fünf Stunden vor dem Verzehr aus dem Froster genommen

werden. Wird das Brot in Scheiben geschnitten eingefroren, ist auch ein kurzfristiges Auftauen einzelner Scheiben im Toaster möglich - nicht nur bei Toastbrot.

Quelle: GfM, Bonn



Vitalbrot

Unser Vitalbrot wird mit Leinsamen, Haferflocken, Sesamen und Sonnenblumenkernen verfeinert. Die Teiglinge werden in Sesam, Leinsamen und Haferflocken gewälzt. Gut und kräftig gebacken, schmeckt unser Brot mit einer saftigen, gut gelockerten Kruste mild aromatisch und mit leicht nussigem Geschmack.

Dieses Mehrkornbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 70% Weizen und 30 % Roggen.

Sie können es, bestrichen mit Marmelade oder Honig, belegt mit mildem Käse, Schinken oder mit Ei, zum Frühstück genießen. Es eignet sich gut als Beilage zu warmen Mahlzeiten.



Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1043
Brennwert in kCal:	249
Eiweiß:	8,29 g
Kohlenhydrate:	40,41 g
Fett:	4,73 g
Proteinheiten (BE):	3,4
entspricht:	29,7 g = 1 BE

Unser besonderer Tipp:

Toasten Sie es und verzehren Sie die Scheiben mit Kräuterkäse und frischen Tomaten.

Unser Dreikorn-Saaten-Brot wird mit Leinsamen, Haferflocken und Kürbiskernen verfeinert. Die Teiglinge werden in Sesam, Leinsamen und Haferflocken gewälzt. Gut und kräftig gebacken, schmeckt unser Brot mit einer saftigen, gut gelockerten Kruste mild aromatisch und mit leicht nussigem Geschmack.

Zutatenliste:

Quellstück Vitalbrot (Haferflocken, Leinsamen, Sesamen, Sonnenblumen) Weizenmehl, Roggenmehl, Natur-Sauerteig, Wasser, Weizengluten, Hefe, gerösteter Roggen, Salz mit Jod

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Sojabohnen, Sesam, Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Margarine (Sojabohnen), Sesamsaat (Sesam), Weizenmehl (Gluten), Gerstenmalzextrakt (Gluten), Haferflocken (Gluten), Roggenmehl (Gluten), Backmittel (Gluten), Malzpaste auf Fettbasis (Gluten), Gerstenflocken (Gluten), getoasteter Roggen (Gluten), Anstellgut Salzsauer (Gluten), Backmittel (Gluten, Sojabohnen), Weizengluten (Gluten)





Bayernkruste

Unsere Bayernkruste zeichnet sich durch einen kräftigen, herzhaften Geschmack aus. Die Krume ist gelockert, seine Kruste ist kräftig ausgebildet. Getreu der Tradition unseres Hauses verwenden wir für unsere Backwaren ausschließlich selbst hergestellten Sauerteig, der über mehrere Stunden vermehrt und gepflegt wurde, bis er die optimale Reife und das gewünschte Aroma erreicht hat. Auf diese Weise entsteht ein geschmackvolles, aromatisches, gut bekömmliches Brot.

Dieses Roggenmischbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 70% Roggen und 30% Weizen.

Grundsätzlich gilt, je kräftiger das Brot ist, desto herzhafter sollte der Käse sein, mit dem Sie das Brot

verzehren möchten. Zu diesem Brot isst man aber auch gern eine deftige Scheibe Wurst, Schinken und pikante Salate. Kinder bevorzugen einen süßen Aufstrich wie Honig, Marmelade oder Nougatcreme.

Roggenmischbrote wie unser Bayernkruste haben eine Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Im Vergleich zu Weißbroten trocknen Sie nicht so schnell aus, behalten dadurch auch über längere Zeit ihr volles Aroma und werden nicht so schnell altbacken. Bei optimaler Aufbewahrung im Brottopf ist das Brot auch nach 3 bis 4 Tagen noch mit Genuss zu verzehren.

Am besten schmeckt es natürlich ganz frisch! Wir backen es für Sie täglich!

Unser Rat:

Kaufen Sie das Brot möglichst frisch und frieren Sie es portionsweise ein. Sie können das Brot langsam im Raum auftauen lassen oder Sie legen es kurz in den Toaster. Rösche und Duft begeistert Ihre Familie und Sie.

Zutatenliste:

Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Natur-Sauerteig (Wasser, Roggenmehl, Jodsalz), Salz mit Jod, Hefe, getoasteter Roggen (thermisch aufgeschlossener Roggen), Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchelsamen)

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Brot gemahlen (Gluten), Anstellgut Salzsauer (Gluten), getoasteter Roggen (Gluten), Roggenmehl (Gluten), Weizenmehl (Gluten)



Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	842
Brennwert in kCal:	201
Eiweiß:	5,97 g
Kohlenhydrate:	41,37 g
Fett:	1,02 g
Proteinheiten (BE):	3,4
entspricht:	29,0 g = 1 BE



Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	922
Brennwert in kCal:	220
Eiweiß:	6,50 g
Kohlenhydrate:	45,79 g
Fett:	0,90 g
Broteinheiten (BE):	3,8
entspricht:	26,2 g = 1 BE



Holzofenbrot mit Dinkel

Exklusiv in der Kavarinerstraße erhältlich! Frisch im Holzofen gebacken!

Dank des achzehnprozentigen Roggenmehlanteils und der aufwändigen Vorteigverarbeitung wird diese Brotspezialität besonders aromatisch und bekömmlich. Seinen unverwechselbaren Charakter erhält das in einem Holzofen gebackene Brot durch seine saftige, stark gelockerte Krume und die, goldbraune und kräftige Kruste.

Dieses Spezialbrot (Dinkel-Roggen) besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 71% Dinkel (630), 18% Roggen (1350) und 11 % Weizen (1050).

Der Klassiker aus dem Süden Deutschlands schmeckt zu jeder Mahlzeit und in jeder Variante: süß mit Marmelade, Honig und Nougatcreme oder herzhaft mit Schinken und Käse, zu Salaten und Suppen. Der 18-prozentige Anteil von Roggen-

mehl erhöht die Verzehrsfrische gegenüber dem Dinkelbrot aus 100-prozentigem Dinkelmehl. Der Genuss ist zwei bis fünf Tage garantiert. Frische und Aroma erhalten sich bei Lagerung im Brottopf optimal.

Zutatenliste:

Dinkelmehl, Wasser, Natur-Sauerteig (Wasser, Roggenmehl, Jodsalz), Roggenmehl, Weizenmehl, Salz mit Jod, Hefe

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Anstellgut Salzsauer (Gluten), Roggenmehl (Gluten), Weizenmehl (Gluten), Dinkelmehl (Gluten)

Altdeutsches Krüstchen



Unser Altdeutsches-Krústchen, ein Brot mit langer Tradition, zeichnet sich durch einen kräftigen, herzhaften, leicht säuerlichen aber angenehmen Geschmack aus. Die Krume ist gut gelockert, die Kruste an der Oberfläche gut ausgebildet, aber nicht zu hart. In unserem Haus verwenden wir

für unsere Backwaren ausschließlich selbst hergestellten Sauerteig, der über mehrere Stunden vermehrt und gepflegt wurde, bis er die optimale Reife und das gewünschte Aroma erreicht hat. Auf diese Weise entsteht ein geschmackvolles, aromatisches, doch leicht verdauliches Brot.

Dieses Roggenmischbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 80% Roggen und 20% Weizen.

Dieses kräftige Brot passt besonders gut zu deftigen Beilagen. Exzellente Beilagen sind Schinken, Leberwurst, aromatische Käsesorten etc. Kinder bevorzugen einen milden Frischkäse als Aufstrich.

Unser Altdeutsches-Krústchen hat eine Verzehrsfrische von mehreren

Tagen. Es trocknet im Vergleich zu Weißbrot nicht so schnell aus, behält dadurch auch über längere Zeit sein volles Aroma. Bei optimaler Aufbewahrung im Brottopf kann das Brot auch nach 5 bis 6 Tagen noch mit Genuss gegessen werden. Am besten schmeckt es natürlich ganz frisch! Deshalb backen wir es für Sie täglich! Unser Rat: Kaufen Sie das Brot möglichst frisch in familiengerechter Menge oder frieren Sie es bei Bedarf portionsweise ein. Sie können dann das Brot langsam im Raum auftauen lassen oder getoastet wird es zu einer Delikatesse.

Zutatenliste:

Roggenmehl, Natur-Sauerteig (Wasser, Roggenmehl, Jodsalz), Wasser, Weizenmehl, Salz mit Jod, Hefe

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Brot gemahlen (Gluten), Anstellgut Salzsauer (Gluten), Roggenmehl (Gluten), Weizenmehl (Gluten)



Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	816
Brennwert in kCal:	195
Eiweiß:	5,43 g
Kohlenhydrate:	40,52 g
Fett:	0,94 g
Proteinheiten (BE):	3,4
entspricht:	29,6 g = 1 BE

Achtkornbrot

Unser Achtkornbrot wird mit Gerstenmalz verfeinert. Die Teiglinge werden in Sesam, Leinsamen und Haferflocken gewälzt. Gut und kräftig gebacken, schmeckt unser Brot mit einer saftigen, gut gelockerten Kruste mild aromatisch und mit leicht nussigem Geschmack.

Dieses Spezialbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von gjhggjhg

Sie können es, bestrichen mit Marmelade oder Honig, belegt mit mildem Käse, Schinken oder mit Ei, zum Frühstück genießen. Es eignet sich gut als Beilage zu warmen Mahlzeiten.

Unser besonderer Tipp:
Toasten Sie es und verzehren Sie

die Scheiben mit Kräuterkäse und frischen Tomaten.

Die saftige Krume in Verbindung mit der kräftig-gebackenen Kruste gewährleisten, dass Sie die Spezialität 4 Tage lang verzehren können. Zum Schutz vor dem Austrocknen empfehlen wir Ihnen, es im Brottopf aufzubewahren.

Zutatenliste:

Achtkornmischung (Sonnenblumen, Sesam, Leinsamen, Hafer, Haselnuß, Mais, Balastkorn, Soja, Dinkel, Gerste, Roggenschrot) Weizenmehl, Roggenmehl, Natur-Sauerteig (Wasser, Roggenmehl, Jodsalz), Hefe, Salz mit Jod, Wasser, Margarine

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizenmehl, Roggenmehl, Haselnuss, Soja-Schrot, Dinkel, Roggenschrot, Sesamsaat, Haferflocken, Margarine, Anstellgut Salzsauer

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1004
Brennwert in kCal:	240
Eiweiß:	7,71 g
Kohlenhydrate:	41,65 g
Fett:	4,46 g
Broteinheiten (BE):	3,5
entspricht:	28,8 g = 1 BE



Hefebrot

Ein 30%-iger Roggenmehlanteil in Verbindung mit Natursauerteig ergibt ein aromatisches, saftiges Brot mit guter Frischhaltung. Die Kruste ist fest und trägt entscheidend zum ausgeprägtem Aroma bei.

Dieses Weizenmischbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 70% Weizen und 30% Roggen.

Als Weizenmischbrot mit relativ hohem Roggenanteil ergibt sich eine vielfältige Palette zur Bereicherung des täglichen Speisezettels. In Nordhessen wird es sehr gerne zu Handkäse oder Harzer Roller gegessen.

Die Mischung aus Weizen und Roggen ergeben einen hohen Genusswert über zwei Tage. Natürlich gilt auch hier, je frischer, desto besser.



Zutatenliste:

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Wasser, Margarine, Hefe, Salz mit Jod

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten, Milcherzeugnisse

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Anstellgut Salzsauer (Gluten), Roggenmehl (Gluten), Quark (Milcherzeugnisse), Paniermehl (Gluten), Weizenmehl (Gluten)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	939
Brennwert in kCal:	224
Eiweiß:	6,59 g
Kohlenhydrate	46,40 g
Fett:	1,04 g
Proteinheiten (BE):	3,9
entspricht:	25,9 g = 1 BE





Hausfreund

Dieses Brot hat eine hellbraune zart-splittrige Kruste und eine grobporige Krume, die mild und aromatisch schmeckt. Der 15 prozentige Roggenanteil gibt dem Brot eine leicht herz-hafte Note. Die Krume ist etwas fester als beim reinen Weizenbrot und lässt sich so leichter bestreichen. Kräftig gebacken 90 Min Backzeit.

Dieses Weizenmischbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 85% Weizen und 15% Roggen.

Unser ‚Hausfreund‘ ist eine Ideale Grundlage für eine lecker belegte Klappstulle, aber auch als Beilage für die Salatküche oder zum Frühstück ist dies mild-aromatische Brot gut geeignet. Honig und fruchtige Marmelade sind als Aufstrich bei Jung und Alt besonders beliebt.

Der hohe Weizenanteil bietet eine optimale Verzehrsfrische am Tag des Kaufs. Am zweiten Tag sind die Scheiben getoastet ein wahrer Genuss.

Zutatenliste:

Weizenmehl, Natur-Sauerteig), Roggenmehl, Wasser, Salz mit Jod, Hefe

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Anstellgut Salzsauer (Gluten), Roggenmehl (Gluten), Weizenmehl (Gluten)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1052
Brennwert in kCal:	251
Eiweiß:	7,68 g
Kohlenhydrate:	51,93 g
Fett:	1,04 g
Broteinheiten (BE):	4,3
entspricht:	23,1 g = 1 BE



Butter-Mürbestuten

Mürbestuten ist gut gelockert und leicht bekömmlich. Der Geschmack ist sehr mild mit einem feinen Buttergeschmack. Durch die hochwertigen und reichhaltigen Zutaten ist es ein ganz besonderes typisches nieder rheinisches Brot.

Dieses Butter-Mürbestuten besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 100% Weizenmehl.

Mürbestuten wird gern zum Frühstück verzehrt und schmeckt besonders gut zu süßem Honig oder einer leckeren, fruchtigen Konfitüre. Kinder bevorzugen es mit Nougatcreme. Doch auch zu Streich- und Schnittkäse schmeckt dieses milde Brot hervorragend.

Grundsätzlich gilt, je milder der Käse ist, desto heller sollte das Brot sein.

Probieren Sie doch einmal eine typisch hamburgische Spezialität - eine Scheibe Weißbrot, herzhaft belegt und darüber eine Scheibe Vollkornbrot geklappt, ergibt das sogenannte „Hasenbrot“.

Gut verpackt in einem Kunststoffbeutel ist es 4-5 Tag noch gut zu verzehren. In etwas dickere Scheiben geschnitten, ergibt der Mürbestuten einen besonders leckeren Toast.

Zutatenliste:

Weizenmehl, Wasser, Butterfett, Zucker, Milchpulver, Hefe, Backmittel Fritec, Salz mit Jod

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Milcherzeugnisse, Gluten

Wertbestimmende Zutaten:

Butterfett (11,12 %)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1427
Brennwert in kCal:	341
Eiweiß:	8,42 g
Kohlenhydrate:	50,36 g
Fett:	11,54 g
Broteinheiten (BE):	4,2
entspricht:	23,8 g = 1 BE

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Butterfett (Milcherzeugnisse), Backmittel Fritec (Gluten), Weizenmehl (Gluten), Milchpulver (Milcherzeugnisse)



Quarkkloben

Quarkkloben ist gut gelockert und leicht bekömmlich. Der Geschmack ist sehr mild. Durch die Zugabe von Quark bekommt das Brot eine leicht säuerlichen Quarkgeschmack und eine sehr feine Krume.

Dieses Weizenbrot mit Quark besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 100% Weizen.

Quarkkloben wird gern zum Frühstück verzehrt und schmeckt besonders gut zu süßem Honig oder einer leck-

eren, fruchtigen Konfitüre. Kinder bevorzugen es mit Nougatcreme. Doch auch zu Streich- und Schnittkäse schmeckt dieses milde Brot hervorragend. Grundsätzlich gilt, je milder der Käse ist, desto heller sollte das Brot sein.

Probieren Sie doch einmal eine typisch niederrheinisch Spezialität - eine Scheibe Quarkkloben, darauf Butter, eine Scheibe Käse und darüber frische Heicks-Marmelade. Mmmmh das schmeckt.

Die reichhaltigen Zutaten und durch Zugabe von Quark, hält sich das Brot gut verpackt in einem Kunststoffbeutel 4 - 5 Tag verzehrfrisch. In etwas dickere Scheiben geschnitten, ergibt der Kloben einen besonders leckeren Toast.

Zutatenliste:

Weizenmehl, Wasser, Quark, Butterfett, Hefe, Backmittel (Fritec), Zucker EG, Milchpulver Mager, Salz mit Jod

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Milcherzeugnisse, Gluten

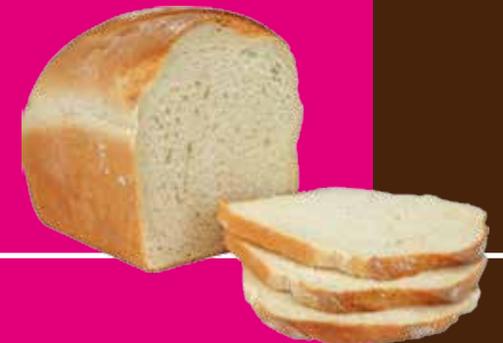
Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Butterfett (Milcherzeugnisse), Quark (Milcherzeugnisse), Backmittel Fritec (Gluten), Weizenmehl (Gluten), Milchpulver (Milcherzeugnisse)

Wertbestimmende Zutaten:

Quark (11,56 %)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1192
Brennwert in kCal:	285
Eiweiß:	8,60 g
Kohlenhydrate:	45,98 g
Fett:	7,16 g
Proteinheiten (BE):	3,8
entspricht:	26,1 g = 1BE



Roggenbrot



Das Roggenbrot hat einen kräftigen, herzhaften Geschmack. Die Krume ist gut gelockert, die Kruste ist stark ausgebildet aber nicht zu hart.

Getreu der Tradition unseres Hauses verwenden wir für unsere Backwaren ausschließlich selbst hergestellten Sauerteig, der über mehrere Stunden vermehrt und gepflegt wurde, bis er die optimale Reife und das gewünschte Aroma erreicht hat. Auf diese Weise entsteht ein geschmackvolles, aromatisches, bekömmliches, leicht verdauliches Brot.

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	832
Brennwert in kCal:	199
Eiweiß:	5,22 g
Kohlenhydrate:	41,71 g
Fett:	0,94 g
Broteinheiten (BE):	3,5
entspricht:	28,8 g = 1 BE

Dieses Roggenbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis aus 100% Roggen.

Grundsätzlich gilt, je kräftiger das Brot ist, desto herzhafter sollten die Aufstriche und Beilagen sein, mit denen Sie das Brot verzehren möchten. Zu diesem Brot isst man aber gerne eine deftige Scheibe Wurst, Schinken und Salate. Kinder bevorzugen öfters süße Aufstriche wie Honig, Marmelade oder Nougatcreme.

Unsere Roggenbrote haben eine hervorragende Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Im Vergleich zu hellen Weizenmischbroten trocknen Sie nicht so schnell aus, behalten dadurch über längere Zeit ihr volles Aroma und werden nicht so schnell altbacken. Bei Aufbewahrung im Brottopf

ist das Brot nach 5 bis 6 Tagen noch mit Genuss zu verzehren. Am besten schmeckt es natürlich ganz frisch! Wir backen es für Sie deshalb täglich!

Unser Rat:

Kaufen Sie das Brot möglichst frisch und frieren Sie es bei Bedarf portionsweise ein. Sie können das Brot langsam im Raum auftauen lassen oder Sie legen es kurz in den Toaster.

Zutatenliste:

Roggenmehl, Natur-Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz mit Jod

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Roggenmehl, Anstellgut Salzsauer





Niederrheiner

Unser Niederrheiner ist ein Klassiker in der Deutschen Brotlandschaft. Eine saftige Krume und eine kräftige Kruste zeichnen dieses Brot aus.

Dieses Spezialbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 40% Roggen und 60% Weizen.

Das Niederrheiner eignet sich für ein kräftiges Frühstück wie auch zu einer deftigen Brotzeit. Als Beilage zum Wurstsalat erfreut es sich besonderer Beliebtheit.

Unser Niederrheiner bleibt aufgrund des Rogenanteils für 2 Tage ein genussvoller Begleiter zu Ihren Mahlzeiten.

Zutatenliste:

Weizenmehl, Natur-Sauerteig (Wasser, Roggenmehl, Jodsalz), Roggenmehl, Wasser, Backmittel (Weizenvollkornmehl, Buttermilchpulver, Sauermolkenpulver, Fruchtsaftkonzentrat (Limette, Zitrone), pflanzliches Fett gehärtet, Emulgator Lecithine, Roggenvollkornmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure), Hefe, Salz mit Jod

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizenmehl, Roggenmehl, Brot gemahlen, Backmittel, Anstellgut Salzsauer

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	917
Brennwert in kCal:	219
Eiweiß:	6,59 g
Kohlenhydrate:	44,86 g
Fett:	1,14 g
Broteinheiten (BE):	3,7
entspricht:	26,8 g = 1BE



Butter-Rosinen

Rosinenbrot ist gut gelockert und leicht bekömmlich. Der Geschmack ist sehr mild, die Rosinen geben dem Brot einen fruchtigen Geschmack. Wir verwenden nur die erstklassigen fünf Kronen „Australische Sultaninen“ für unser Rosinenbrot.

Diese Rosinenstuten besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 100% Weizen.

Rosinenbrot wird gern zum Frühstück verzehrt und schmeckt besonders gut zu süßem Honig oder einer leckeren, fruchtigen Konfitüre. Kinder bevorzugen es mit Nougatcreme. Doch auch zu Streich- und Schnittkäse schmeckt dieses milde Brot hervorragend. Grundsätzlich gilt, je milder der Käse ist, desto heller sollte das Brot sein.

Probieren Sie doch einmal eine typisch niederrheinische Spezialität - eine Scheibe Rosinenbrot, herzhaft belegt und darüber eine Scheibe Vollkornbrot geklappt.



Rosinenbrot schmeckt am besten die ersten 2 Tage. Gut verpackt in einem Kunststoffbeutel ist es am dritten und vierten Tag noch gut zu verzehren.

Zutatenliste:

Weizenmehl, Sultaninen süd Afrika, Butterfett, Zucker, Eigelb, Hefe, Backmittel Fritec, Milchpulver, Salz mit Jod, Zitronenraspel, Wasser

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Schwefeldioxid, Eier, Milcherzeugnisse, Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Sultaninen süd Afrika (Schwefeldioxid), Eigelb (Eier), Butterfett (Milcherzeugnisse), Milchpulver (Milcherzeugnisse), Weizenmehl (Gluten), Backmittel Fritec (Gluten)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1516
Brennwert in kCal:	362
Eiweiß:	7,73 g
Kohlenhydrate:	59,76 g
Fett:	9,66 g
Broteinheiten (BE):	5,0
entspricht:	20,1 g = 1BE





Schwarzbrot

Der selbst hergestellte Natursauerteig und die Zugabe von Malz verleihen unserem Niederrheinischem Schwarzbrot den typisch kräftigen, leicht süßlichen Geschmack. Ein hoher Ballaststoffanteil macht es besonders bekömmlich.

Dieses Roggenschrotbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 100% Roggenschrot.

Wie zu allen kräftigen Schwarzbrotten sollten Sie nach unserer Empfehlung kräftige Beilagen wählen. Die einzelne sehr dünn geschnittenen Scheiben mit Frischkäse bestrichen, aufeinander gelegt und in Rauten aufgeschnitten, empfehlen wir zum Aperitif oder einem Glas Wein. Oder als zusätzliche Auflage bei Brot oder Brötchen.

Die Herstellungsart in Verbindung mit dem Schrotsauerteig ergeben ein Brot mit langer Frischhaltung. Sie können es bis zu 6 Tage lang voll genießen. Im Kühlschrank gelagert hält es sich 14 Tage.

Zutatenliste:

Roggenschrot, Natursauerteig, Salz mit Jod, getoasteter Roggen (thermisch aufgeschlossener Roggen), Gerstenmalzextrakt, Hefe

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Roggenschrot (Gluten), Anstellgut Salzsauer (Gluten), getoasteter Roggen (Gluten), Gerstenmalzextrakt

(Gluten), Brot gemahlen (Gluten)



Nährwerte (je 100g):	
Brennwert in kJ:	1059
Brennwert in kCal:	253
Eiweiß:	7,44 g
Kohlenhydrate:	51,99 g
Fett:	1,32 g
Broteinheiten (BE):	4,3
entspricht:	23,1 g = 1BE



Foto ok?

Steinofenbrot

Unser Spezialbrot, das Körbchenbrot, zeichnet sich durch einen kräftigen, herzhaften, aromatischen Geschmack aus. Die Krume ist fein gelockert, die Kruste ist kräftig ausgebildet aber nicht hart.

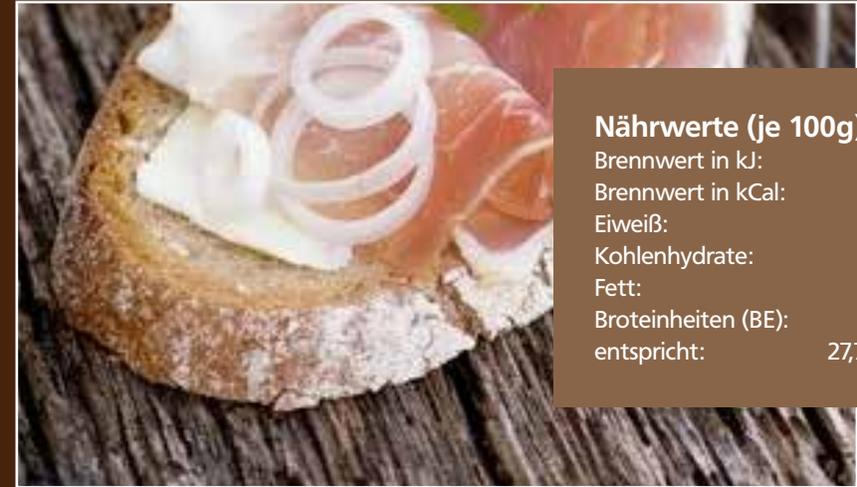
Nach Familientradition unseres Hauses verwenden wir für unsere Backwaren ausschließlich selbst hergestellten Sauerteig, der über mehrere Stunden vermehrt und gepflegt wurde, bis er die optimale Reife und das gewünschte Aroma erreicht hat. Durch diese handwerkliche Herstellungsweise entsteht ein geschmackvolles, aromatisches, bekömmliches, leicht verdauliches Brot.

Dieses Roggenmischbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 60% Roggen und 40% Weizen.

Grundsätzlich gilt, ein kräftiges Brot verlangt herzhaftere Beilagen. Pikante Wurst- und Käsesorten, Schinken, deftige Suppen u.a.m. sind passende Begleiter zu jeder Tageszeit. Kinder bevorzugen einen süßen Aufstrich wie Honig, Marmelade, Nougatcreme oder oft auch Frischkäse.

Roggenmischbrote haben eine Verzehrsfrische über mehrere Tage. Im Vergleich zu Weißbroten trocknen Sie nicht so schnell aus, behalten dadurch auch über längere Zeit ihr volles Aroma und werden nicht so schnell altbacken. Bei optimaler Aufbewahrung im Brottopf ist das Brot auch nach 3 bis 4 Tagen noch mit Genuss zu verzehren.

Am besten schmeckt es natürlich ganz frisch! Wir backen es für Sie täglich!



Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	876
Brennwert in kCal:	209
Eiweiß:	6,05 g
Kohlenhydrate:	43,39 g
Fett:	0,96 g
Broteinheiten (BE):	3,6
entspricht:	27,7 g = 1 BE

Unser Rat:

Kaufen Sie das Brot möglichst frisch und frieren Sie es portionsweise ein. Sie können das Brot langsam im Raum auftauen lassen oder Sie legen es kurz in den Toaster.

Zutatenliste:

Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Natur-Sauerteig, Salz mit Jod, Hefe

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Brot gemahlen (Gluten), Anstellgut Salzsauer (Gluten), Roggenmehl (Gluten), Weizenmehl (Gluten)





Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1191
Brennwert in kCal:	285
Eiweiß:	8,74 g
Kohlenhydrate:	50,83 g
Fett:	3,83 g
Broteinheiten (BE):	4,2
entspricht:	23,6 g = 1BE

Weißbrot

Weißbrot ist gut gelockert und leicht bekömmlich. Der Geschmack ist sehr mild.

Dieses Weißbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 100% Weizenmehl.

Weißbrot wird gern zum Frühstück verzehrt und schmeckt besonders gut zu süßem Honig oder einer leckeren, fruchtigen Konfitüre. Kinder bevorzugen es mit Nougatcreme. Doch auch zu Streich- und Schnittkäse schmeckt dieses milde Brot hervorragend. Grundsätzlich gilt, je milder der Käse ist, desto heller sollte das Brot sein.

Weißbrot schmeckt am besten am ersten Tag. Gut verpackt in einem Kunststoffbeutel ist es am zweiten

Tag noch gut zu verzehren. In etwas dickere Scheiben geschnitten, ergibt das Weißbrot einen besonders leckeren Toast.

Zutatenliste:

Weizenmehl, Milchpulver Mager, Wasser, Margarine Eis-Scherben, Hefe, Salz mit Jod

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizenmehl, Milchpulver Mager, Margarine, Backmittel, Backmittel, Backmittel, Malzpaste auf Fettbasis



Zopf

Die besondere Flechtform unseres süßen Butterzopfes verdeutlicht das handwerkliche Herstellungsverfahren. Er wird aus einem leichten Hefefeinteig hergestellt. Backverfahren und die Zutaten wie u.a. Butter ergeben eine lockere, feine und aromatische Krume. Die goldbraune und teilweise helle Oberfläche macht Appetit. Der weiße Hagelzucker auf der Oberfläche bietet einen zusätzlichen Augenschmaus.

Dieser Hefezopf besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 100 % Weizen.

Unser süßer Butterzopf eignet sich für jede Kaffeetafel.



Unser Tipp:
Bereichern Sie mit ihm Ihr Frühstück zum Wochenende. Bestreichen Sie eine Scheibe mit Honig oder Marmelade, so wird er zu einer Delikatesse.

Der süße Butterzopf bleibt 2-3 Tage frisch und genussvoll. Indem Sie ihn in einer Plastiktüte verpacken verhindern Sie ein rasches Austrocknen und erhalten den Genusswert.

Zutatenliste:

Weizenmehl, Wasser, Butterfett, Zucker, Vollei, Hefe, Milchpulver, Eigelb, Salz mit Jod, Zitronenraspel

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Vollei (Eier), Eigelb (Eier), Butterfett (Milcherzeugnisse), Weizenmehl (Gluten), Milchpulver (Milcherzeugnisse)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1394
Brennwert in kCal:	333
Eiweiß:	8,69 g
Kohlenhydrate:	50,94 g
Fett:	10,67 g
Proteinheiten (BE):	4,2
entspricht:	23,6 g = 1 BE



Mandel-Zopf

Die besondere Flechtform unseres süßen Butterzopfes verdeutlicht das handwerkliche Herstellungsverfahren. Er wird aus einem leichten Hefefeinteig hergestellt. Backverfahren und die Zutaten wie u.a. Butter ergeben eine lockere, feine und aromatische Krume. Der Zusatz von Mandelstücke geben den Zopf den kernigen mandelgeschmack. Die goldbraune und teilweise helle Oberfläche macht Appetit. Die weißen Mandelstücke auf der Oberfläche bietet einen zusätzlichen Augenschmaus.

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1486
Brennwert in kCal:	355
Eiweiß:	9,47 g
Kohlenhydrate:	48,19 g
Fett:	13,88 g
Broteinheiten (BE):	4,0
entspricht:	24,9 g = 1 BE

Dieser Mandel-Zopf besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 100% Weizen.

Unser süßer Butterzopf eignet sich für jede Kaffeetafel. Unser Tipp: Bereichern Sie mit ihm Ihr Frühstück zum Wochenende. Bestreichen Sie eine Scheibe mit Honig oder Marmelade, so wird er zu einer Delikatesse.

Der süße Butterzopf bleibt 3-4 Tage frisch und genussvoll. Indem Sie ihn in einer Plastiktüte verpacken verhindern Sie ein rasches Austrocknen und erhalten den Genusswert.

Zutatenliste:

Hefezopf Teig , Mandeln

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Schalenfrüchte (Nüsse), Eier, Milcherzeugnisse, Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Mandeln (Schalenfrüchte (Nüsse), Eigelb (Eier), Butterfett (Milcherzeugnisse), Vollei (Eier), Weizenmehl (Gluten), Milchpulver (Milcherzeugnisse)



Vollkorn-Dinkelbrot

Ein Dinkelbrot, mit Dinkelsauerteig und Dinkel hergestellt, enthält viele Ballaststoffe. Dadurch wird das Brot besonders bekömmlich. Das traditionelle, handwerkliche Herstellungsverfahren ergibt eine lockere und saftige Krume und in Verbindung mit der röschen Kruste ein besonders kräftiges, aromatisches Brot.

Dieses Spezialbrot besitzt ein Getreidemischungsverhältnis von 95 % Dinkel und 5% Roggen.

Dieses kräftige Dinkelbrot sollten Sie mit herzhafter Wurst, pikantem Räucherfisch, Wurstsalat oder kräftigem Käse probieren. Sie können es auch mit Schinken und geräucherter Lachs oder frischen Krabben genießen.



Wie alle Dinkelbrote verfügt es über eine begrenzte Frischhaltung. Wenn Sie es in Ihrem Brottopf lagern, können Sie es bis zu 4 Tagen genussvoll essen.

Zutatenliste:

Dinkelvollkorn (Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Dinkelvollkornsauerteig, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Zucker, Kartoffelflocken, Salz, Buttermilchpulver), Wasser, Hefe

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Dinkelvollkorn (Gluten)

Wertbestimmende Zutaten:

Dinkelvollkorn (75,24 %)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1120
Brennwert in kCal:	267
Eiweiß:	10,35 g
Kohlenhydrate:	39,13 g
Fett:	7,46 g
Proteinheiten (BE):	3,3
entspricht:	30,7 g = 1 BE



Honig-Nuß-Schwarzbrot

Der selbst hergestellte Natursauerteig und die Zugabe von Honig verleihen unserem Schwarzbrot den typisch kräftigen, leicht süßlichen Geschmack. Ein hoher Ballaststoffanteil macht es besonders bekömmlich. Die Nüsse runden den Geschmack ab.

Wie zu allen kräftigen Schwarzbrotten sollten Sie nach unserer Empfehlung kräftige Beilagen wählen. Einzelne Scheiben mit Frischkäse bestreichen, aufeinander gelegt und in Rauten geschnitten, empfehlen wir zum Aperitif oder einem Glas Wein.

Die Herstellungsart in Verbindung mit dem Schrotsauerteig ergeben ein Brot mit langer Frischhaltung. Sie können es bis zu 6 Tage lang voll genießen.



Zutatenliste:

Weizenvollkornmehl, getrockneter Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Reis, Leinsaat, Malzmehl, Salz, Zucker, Hefe, Wasser

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Schalenfrüchte (Nüsse), Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Haselnuss(Schalenfrüchte (Nüsse), Kornmischung (Gluten), Haferflocken (Gluten)

Wertbestimmende Zutaten:

Honig (6,76 %)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1236
Brennwert in kCal:	295
Eiweiß:	8,26 g
Kohlenhydrate:	37,24 g
Fett:	12,42 g
Broteinheiten (BE):	3,1
entspricht:	32,2 g = 1 BE





Unternehmerpreis-Brot

Der Sauerteig und die Zugabe von Honig verleihen unserem Honignuss-Brot den typisch kräftigen, leicht süßlichen Geschmack.

Ein hoher Ballaststoffanteil macht es besonders bekömmlich. Die Sonnenblumenkerne runden den Geschmack ab.

Wie zu allen kräftigen Schwarzbrotten sollten Sie nach unserer Empfehlung kräftige Beilagen wählen. Einzelne Scheiben mit Frischkäse bestrichen, aufeinander gelegt und in Rauten geschnitten, empfehlen wir zum Aperitif oder einem Glas Wein.

Die Herstellungsart in Verbindung mit dem Schrotsauerteig ergeben ein Brot mit langer Frischhaltung. Sie können es bis zu 6 Tage lang voll genießen.

Zutatenliste:

Getreideschrote (Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Buchweizen, Hirse), Sonnenblumenkerne Weizenvollkornmehl, getrockneter Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Reis, Leinsaat, Malzmehl, Salz, Zucker, Hefe

Hinweise für Allergiker:

In diesem Gebäck sind die folgenden Allergene vorhanden: Gluten

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Kornmischung (Gluten)



Wertbestimmende Zutaten:

Sonnenblumenkerne (14,67 %)

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ:	1077
Brennwert in kCal:	257
Eiweiß:	9,08 g
Kohlenhydrate:	31,56 g
Fett:	10,36 g
Broteinheiten (BE):	2,6
entspricht:	38,0 g = 1 BE





liebe in backform 



heicks & teutenberg
liebe in backform
