



PRODUKT KATALOG 2024



Product Catalogue 2024



**CHRISTINE
KAPPENBERGER**
Betriebs-/Vertriebsleitung Herzberger Bio-Bäckerei GmbH

**BACKEN IST ...
FÜR UNS EINE FRAGE DER ÄHRE!**

Liebe Kundinnen und Kunden,

seit 1988 stellen wir Brote und Backwaren in Bio-Qualität her. Unser Sortiment hat sich stetig weiterentwickelt, aber unsere Einstellung zum Backen ist gleichgeblieben: Wir backen Bio-Produkte, die keine Geheimnisse haben und ohne Chemie sowie technische Enzyme auskommen.

In unserem neuen Produktkatalog finden Sie alle Produkte des umfangreichen Sortimentes der Herzberger Bio-Bäckerei, angefangen bei TK-Brotten, Brötchen und Baguettes, über Aufbackware, TK-Aufbackware für Endverbraucher, Toast und Saisonprodukte. Auch unsere beliebten Bio-Stollen sind wieder dabei. Unser Sortiment haben wir den Bedürfnissen am Markt angepasst. Der Trend geht zu kleineren Broten und mehr Vielfalt. Auch TK-Produkte werden immer attraktiver, sodass wir unser Endverbraucher-Sortiment überarbeitet haben und neue Produkte in diesem Segment anbieten.

Alle Produkte werden nach Qualitätsstufen unterschieden, so kann man gleich erkennen, welches Produkt Naturland, Demeter- oder EU-Bio-Qualität hat. Das Aufbackwaren-Sortiment bietet durch die farbige Etikettengestaltung Übersichtlichkeit. Auf den ersten Blick ist erkennbar, ob es sich um ein Weizen-, Demeter-, Dinkel-, Roggen- oder Saisonprodukt handelt. Wie gewohnt ist uns bei der Gestaltung unserer Endverbraucher-Verpackungen besonders wichtig, transparent zu arbeiten – nicht nur in Bezug auf die durchscheinende Folie, die wir hierfür nutzen. Bei unseren Artikeln ist wirklich nur das enthalten, was wir auf dem Etikett deklarieren.

Jetzt wünschen wir Ihnen viele wertvolle Ideen und Anregungen für Ihr Sortiment. Wir freuen uns, wenn Sie mit uns in Kontakt treten und wir gemeinsam neue Umsatzpotentiale ausschöpfen können.

Herzliche Grüße

Christine Kappenberger
Betriebs-/Vertriebsleitung Herzberger Bio-Bäckerei

Dear customers,

we have been producing breads and baked goods in organic quality since 1988. Our assortment has constantly evolved, but our attitude to baking has remained the same: We bake organic products that have no secrets and do without chemicals as well as technical enzymes.

In our new product catalogue, you will find all products of the extensive range of the Herzberger Bio-Bäckerei, starting with frozen breads, rolls and baguettes, as well as baked goods, frozen baked goods for end consumers, toast and seasonal products. Our popular organic stollen are also back. We have adapted our assortment to the needs of the market. The trend is towards smaller breads and more variety. Frozen products are also becoming more and more attractive, so we have revised our consumer assortment and offer new products in this segment.

All products are differentiated according to quality levels, so you can tell right away which product has Naturland, Demeter or EU organic quality. The range of baked goods offers clarity thanks to the coloured label design. At first glance, you can see whether the product is wheat, Demeter, spelt, rye or seasonal. As usual, it is particularly important for us to work transparently when designing our end consumer packaging – not only with regard to the translucent film we use for this purpose. Our articles really only contain what we declare on the label.

We look forward to you contacting us and together we can exploit new sales potential.

Best regards

Christine Kappenberger
Operation/Sales-Management Herzberger Bio-Bäckerei



**MIT BIO
FÄNGT BEI UNS
NACHHALTIGKEIT
AN**



WIR SETZEN AUF DEMETER

Seit mehr als 20 Jahren

Wir als zertifizierte Demeter-Bäckerei sind Meister unseres Fachs. Zusatzstoffe wie Enzyme und chemische Backmittel haben in unserer Backstube nichts zu suchen.

Demeter-Bäcker:innen sind neugierig auf den Charakter der unterschiedlichen Getreidesorten, entwickeln dazu kreativ die passenden Rezepturen und orientieren sich stets am gemeinsamen Ziel, bekömmliche und schmackhafte Backwaren zu kreieren.

Die Pflege des Sauerteigs prägt den Geschmack, die Krume, die Lockerheit und Kruste der Brote und erfordert genauso viel Fingerspitzengefühl wie die sorgsame mehrstufige Teigführung oder die fein gesteuerten Backprozesse. Mit Erfahrung und Wissen wählen unsere Demeter-Bäcker:innen aus, wo milder oder kräftiger Sauerteig, feines Backferment oder eben Hefe das optimale Backwerk entwickelt. Mit Köpfchen setzen sie Maschinen genau da ein, wo es sinnvoll ist und ergänzen so die Handarbeit. Außer Getreide, Wasser, Eiern, Milchprodukten, Nüssen, Gewürzen oder Früchten in Demeter-Qualität steht Zeit ganz oben auf der Zutatenliste. Denn nur ein Teig, der reifen darf, kann sein ganzes Aroma entfalten.



**BIO
ALLEINE
REICHT
FÜR UNS
NICHT AUS**



BIO-PIONIER AUS ÜBERZEUGUNG

Seit 2010 leben wir die Naturland Grundsätze

Ansprüche an all unsere Produkte müssen den hohen Ansprüchen des Öko-Verbandes Naturland entsprechen. Diese hohen Standards schaffen Sicherheit und gehen dabei weit über die Anforderungen des EU-Bio-Siegels hinaus.

Naturland ist einer der größten Öko-Verbände in Deutschland, weltweit und als gemeinnützig anerkannt. 140.000 Bäuerinnen und Bauern in 60 Ländern der Erde zeigen, dass ein ökologisches, soziales und faires Wirtschaften im Miteinander ein Erfolgsprojekt ist.

Allein in Deutschland gehören über 4.500 Erzeuger dieser Gemeinschaft an. Damit steht Naturland wie kein anderer Öko-Verband für den harmonischen Zweiklang von Regionalität und Internationalität in einer globalisierten Welt.

Mit über 1.000 Partnern in der Verarbeitung und im Handel, zu denen seit 2010 auch die Herzberger Bio-Bäckerei gehört, steht das Naturland Siegel für genussvolle Lebensmittel und höchste öko-soziale Qualität. Seit der Gründung 1982 stehen bei Naturland nachhaltiges Wirtschaften, praktizierter Natur- und Klimaschutz sowie die Sicherung und der Erhalt von Boden, Luft und Wasser im Fokus.

Verantwortung über die gesamte Wertschöpfungskette: vom Saatkorn bis zum fertigen Produkt

Landwirt:innen, die nach Naturland Richtlinien wirtschaften, stellen immer ihren gesamten Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise um, Ackerbau sowie Tierhaltung. Bei Naturland wird auf chemisch-synthetische Pestizide komplett verzichtet, auch die Verwendung von Düngemitteln ist streng geregelt. Beim Naturland Ackerbau ist eine ausgewogene Fruchtfolge Pflicht, damit Humus aufgebaut wird und vorbeugend Krankheiten und Unkraut entgegengewirkt wird. Die Anbau-Richtlinien haben immer auch als Ziel, höchstmöglichen Wasserschutz, die geringstmögliche Bodenerosion sowie die höchstmögliche Biodiversität zu erreichen.

Bei der Verarbeitung dieser Rohstoffe in Bäckerei-Betrieben, die das Naturland Siegel tragen dürfen, setzt man vor allem auf die Verwendung vielfältiger Zutaten. Neben den Klassikern wie Roggen und Weizen, finden auch die Getreidesorten Emmer und Dinkel Verwendung. Gerne gesehen ist auch die Entwicklung neuer bzw. die Überarbeitung bestehender Rezepturen oder Zuckerrübensirup, wenn der gänzliche Verzicht auf Zuckereinsatz, zum Beispiel bei Feingebäck, nicht möglich ist.



Naturland Bäcker:innen arbeiten ohne technische Enzyme (exogene Enzyme). Diese Enzyme werden i. d. R. durch gentechnisch-veränderte Pilze und Bakterien hergestellt und das widerspricht den hohen Naturland Anforderungen an Brot und Backwaren. Der Verzicht auf den Einsatz von technischen Enzymen und chemischen Zusätzen setzt ein großes Know-how der Bäcker:innen rund um ihr Handwerk voraus.

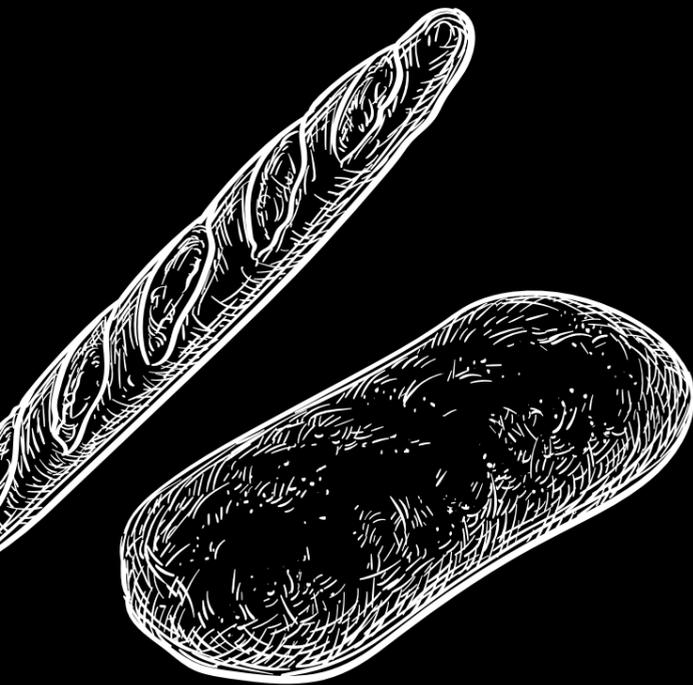
Die soziale Verantwortung gegenüber diesen Bäcker:innen und allen anderen Arbeitnehmer:innen der Naturland Betriebe ist für Naturland alles andere als ein Randthema. Der Mensch in seiner Lebens- und Arbeitswelt gehört zum Nachhaltigkeitsverständnis dazu. Deshalb werden die sozialen Bedingungen bei allen Naturland zertifizierten Betrieben und Verarbeiter:innen weltweit im Rahmen der Öko-Kontrolle geprüft. Dazu gehört das Verbot von ausbeuterischer Arbeit und jeglicher Zwangsarbeit sowie die Zusicherung von Versammlungsfreiheit und Zugang zu Gewerkschaften. Weitere Schwerpunkte sind Maßnahmen zum Schutz von Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz sowie Angebote zur Weiterbildung.

Naturland Mehrwerte

„Bio“ und „Öko“ sind zwar geschützte, aber dennoch dehnbare Begriffe. Das wird deutlich, wenn man die EU-Bio-Verordnung mit den strengen Richtlinien von Naturland vergleicht. Natürlich verzichten alle Bio-Erzeuger:innen und -Verarbeiter:innen auf Pestizide, Gentechnik und viele Zusatzstoffe, die in der konventionellen Land- und Lebensmittelwirtschaft gang und gäbe sind. Aber Produkte von Naturland bieten noch viel mehr.

Denn für Naturland Mitglieder und Partner gelten vielfach höhere Maßstäbe: Sie müssen sowohl Öko- als auch Sozialrichtlinien erfüllen. Unabhängige Kontrollstellen überprüfen regelmäßig die Einhaltung und bescheinigen, dass die Betriebe in jeder Hinsicht nachhaltig wirtschaften. Erst dann bekommen ihre Produkte das Naturland Zeichen. Bio, sozial und fair: Diese drei Säulen der Nachhaltigkeit tragen das ganzheitliche Konzept von Naturland und differenzieren seine Partner von vielen anderen Anbietern am Bio-Markt.





UNSER TIEFKÜHL- SORTIMENT

❄️ Our frozen range



100% BIO UND ECHTES BACKHANDWERK

Von Anfang an ist die Herstellung biologischer Brote und Backwaren unsere Leidenschaft. In 1988 haben wir angefangen, wieder Brote nur aus natürlichen Zutaten und ohne Chemie und Hilfsstoffe zu backen. Das hat funktioniert und unseren Kunden geschmeckt. Daraufhin haben wir unser Sortiment stetig erweitert und eine Vielfalt an Broten und Backwaren ist entstanden, die für Abwechslung und Genuss sorgt.

Beim Backen achten wir aber nicht nur auf Qualität und Geschmack, sondern auch auf den Schutz der Umwelt, die Herkunft unserer Rohstoffe und die Unterstützung der ökologischen Landwirtschaft.

Tiefgekühlte Brote teilgebacken | frozen partially-baked breads



BIO-ROGGENBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	254
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	550 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Ein kräftiges Bio-Roggenbrot.
A traditional organic bread with a strong flavor.



BIO-ROGGENBROT MIT KÜMMEL, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	213
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	550 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Die feine Kümmelnote verleiht dem rustikalen Bio-Roggenbrot seinen besonderen Geschmack. *The fine caraway note gives the rustic organic rye bread its special taste.*



BIO-KAROTTENBROT

Artikel-Nr.	article no.	719
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	425 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	400 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Saftiges Bio-Mehrkornbrot mit Karottenstückchen und Sonnenblumenkernen.
Juicy organic multi-grain bread with carrot pieces and sunflower seeds.



BIO-DINKELSPEZIALBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	114
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	520 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Honig-Salz-Backferment und 100% Dinkelvollkornmehl geben dem Bio-Dinkelspezialbrot sein harmonisches Aroma. *Baked with honey-salt baking ferment and made 100% from organic wholemeal spelt flour.*



BIO-LEINSPROSSENBROT

Artikel-Nr.	article no.	746
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	520 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Gemahlene Leinsprossen machen dieses Vollkornbrot herrlich aromatisch mit einer süßlichen Geschmacksnote. *Ground flax sprouts make this wholemeal bread wonderfully aromatic with a sweet taste.*



BIO-DINKELVOLLKORNBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	775
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	530 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Bio-Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen in der Krume, bestreut mit Amaranth. *Organic wholemeal spelt bread with sunflower seeds inside sprinkled with amaranth.*



BIO-ROGGENPUR

Artikel-Nr.	article no.	212
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	525 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Ein herzhaft-kräftiges Roggenbrot mit 3-Stufen-Roggensauerteig für eine lange Frischhaltung. *A hearty, strong rye bread with 3-stage rye sourdough for long-lasting freshness.*

Tiefgekühlte Brote teil- und fertiggebacken | frozen partially- and ready-baked



BIO-ROGGENLAIB

Artikel-Nr.	article no.	256
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	1070 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	1000 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	7 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Ein 100%iges Bio-Roggenbrot ohne Hefezugabe, mit kräftiger Kruste. *A 100% organic rye bread without any yeast, with a sturdy crust.*



BIO-PROTEINBROT

Artikel-Nr.	article no.	790
Gewicht/St	weight/pc	275 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	20 40
fertiggebacken tiefgekühlt	ready-baked deep frozen	



Das Bio-Proteinbrot hat einen hohen Eiweißgehalt und einen reduzierten Gehalt an Kohlenhydraten. *The organic protein bread has a high protein content and a reduced carbohydrate content.*



BIO-HERZBERGER HAUSBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	708
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	420 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	400 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	12 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Mehrkornbrot mit leicht nussigem Geschmack und einer schönen, handwerklichen Kruste. *Multi-grain bread with a slightly nutty taste and a beautiful, artisan crust.*



KLEINER BIO-RHÖNER, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	252
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	570 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Ein langzeitgeführter Vollkornsauerteig macht dieses Brot herrlich saftig und verhilft zu einer besonders langen Frischhaltung. *A long time guided wholemeal sourdough makes this bread wonderfully juicy and helps to keep it fresh for a particularly long time.*



BIO-BROTzeitbrot, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	792
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	800 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	750 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	8 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Ein Bio-Weizenmischbrot zum Belegen geeignet. *An organic mixed wheat bread suitable for topping.*



BIO-URKRUSTE, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	253
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	800 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	750 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	10 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Etwas kräftiger als ein klassisches Roggenbrot. Roggenvollkornsauerteig und gemahlener Kümmel geben hier die besondere Note. *A little stronger than a classic rye bread. Wholemeal rye sourdough and ground caraway give this bread its special flavour.*



BIO-URKRÜSTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	283
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	380 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	350 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	20 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Ein Bio-Roggenbrot mit kräftiger Kruste und durch gemahlene Bio-Kümmel sehr aromatisch im Geschmack. *An organic rye bread with a strong crust and a very aromatic taste due to ground organic caraway seeds*



BIO-HAFERBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	751
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	440 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	400 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	20 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Kerniger Bio-Brotgenuss, mit Haferflocken und Dinkelvollkornmehl gebacken. *Hearty bread taste, baked with oat flakes and wholemeal spelt flour.*

Tiefgekühlte Brote teilgebacken | frozen partially-baked breads



BIO-VOLLKORNBROT MIT ROGGENFLOCKEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	20
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	530 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Dieses 100%ige Bio-Roggenvollkornbrot ist mit Bio-Roggenflocken bestreut und ohne Hefe gebacken. *This 100% organic wholemeal rye bread is sprinkled with organic rye flakes and baked without any yeast.*



BIO-VOLLKORNBROT MIT SONNENBLUMENKERNEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	23
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	530 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Dieses 100%ige Bio-Roggenvollkornbrot ist ohne Hefe gebacken. *This 100% organic wholemeal rye bread is baked without using any yeast.*



BIO-DINKEL-ROGGEN-KRUSTE, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	762
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	560 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	10 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	



Das Brot besticht durch seine kräftig-krosse Kruste, die eine locker-weiche Krume beinhaltet. *The bread is characterised by its strong, crispy crust with a soft, fluffy crumb.*



Tiefgekühlte Baguettes teilgebacken | frozen partially-baked baguettes



BIO-STEINOFENBAGUETTE, DEMETER

Artikel-Nr.	article no.	609
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	260 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe, mehr braucht es nicht für dieses knusprige Baguette. *Wheat flour, water, salt and yeast, nothing more is needed for this crispy baguette.*



BIO-DINKELBAGUETTE, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	655
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	265 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Zu 100 % aus wertvollem Bio-Dinkelmehl gebacken und mit Dinkelgrieß bestreut. *Baked 100 % using high quality organic spelt flour and sprinkled with spelt semolina.*



BIO-FAMILIENBAGUETTE, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	622
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	410 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	400 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	10 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Ein klassisches Bio-Weizenbaguette mit knuspriger, goldbrauner Kruste. *A traditional organic wheat baguette with a crisp, golden brown crust.*



BIO-WURZEL POMODORO

Artikel-Nr.	article no.	610
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	320 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	300 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Lecker-luftiges Weizenbrot mit getrockneten Tomaten verfeinert. *Deliciously wheat bread refined with dried tomatoes, herbs.*



BIO-CIABATTA, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	660
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	410 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	400 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	10 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Das Naturland Weizenbrot wird aus 100 % Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe gebacken. *The naturland wheat bread is baked with 100 % wheat flour, water, salt and yeast.*



BIO-WEIZENBAGUETTE, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	666
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	265 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Bio-Baguette mit knuspriger, goldbrauner Kruste. *Organic baguette with crispy golden brown crust.*



BIO-BAGUETTE-ORIENTAL, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	627
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	260 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Ein besonderes Geschmackserlebnis bietet unser Baguette Oriental durch die Verwendung von Kurkuma, Feige und Schwarzkümmel. A special taste experience offers our Baguette Oriental by the use of turmeric, fig and black cumin.



BIO-FAMILIENBAGUETTE ROGGEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	684
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	265 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	14 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Lockerer Roggenbaguette, herzhaft im Geschmack. *Loose rye baguette, hearty taste.*



Tiefgekühlte Brötchen teilgebacken | frozen partially-baked bread rolls



BIO-RUSTI, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1033
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	73 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Rustikales Bio-Weizenbrötchen mit langer Teigführung und Honig gebacken. *Rustic organic wheat rolls with a long proving time and baked with honey.*



BIO-ROGGENBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1201
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	80 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	75 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Herzhaftes Roggenbrötchen mit lockerer Krume und knuspriger Kruste. *Hearty rye roll with a soft crumb and a crispy crust.*



BIO-RHÖNWECK, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1002
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	78 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	75 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Das wunderbar aromatische Weizenbrötchen entsteht durch die lange Teigführung. *The wonderfully aromatic wheat bread roll is made with a long time dough method.*



BIO-RHÖNWECK MIT SESAM, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1067
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	75 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Unser Rhönweck-Klassiker - veredelt mit aromatischem Bio-Sesam. *Our Rhönweck classic - refined with aromatic organic sesame seeds.*



BIO-RHÖNWECK MIT MOHN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1066
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	75 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Der beliebte Rhönweck im Mohnkleid - überzeugt durch Geschmack und Aussehen. *The popular Rhönweck in poppy dress - convinces by taste and appearance.*



BIO-RUSTIPAN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1053
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	90 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	85 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	35 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Rustikales Weizenkleingebäck perfekt zum Belegen. *Rustic wheat cookies perfect for topping.*



BIO-KÜRBISKERNRUSTI, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1255
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	75 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	60 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Weizenbrötchen verfeinert mit leckeren Kürbiskernen in der Krume. *Wheat roll refined with delicious pumpkin seeds in the crumb.*



BIO-WEIZENBRÖTCHEN

Artikel-Nr.	article no.	1038
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	70 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	65 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Ein klassisches Weizenbrötchen in Bio-Qualität - einfach lecker zu jeder Gelegenheit. *A classic wheat roll in organic quality - simply delicious for every occasion.*



Tiefgekühlte Brötchen teil- und fertiggebacken | frozen partially- and ready-baked bread rolls



BIO-MEHRKORNBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1229
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	75 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Aromatisches Brötchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Sesam verfeinert. *Aromatic bread roll refined with linseed, sunflower seeds, pumpkin seeds and sesame seeds.*



BIO-KORNSPITZ

Artikel-Nr.	article no.	1204
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	75 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	66 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Weizenkleingebäck mit besonders intensivem, aromatischen Geschmack. *Wheat roll with a particularly intense, aromatic taste.*



BIO-DINKELBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1058
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	90 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	85 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	48 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Die Bio-Dinkelbrötchen überzeugen mit ihrer mit Dinkelgrieß bestreuten Kruste und nussigem Aroma. *The organic spelt rolls convince with their crust sprinkled with spelt semolina and nutty aroma.*



BIO-KARTOFFELDRILLING, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1203
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	215 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	200 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	16 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Weizenkleingebäck mit besonders intensivem, aromatischen Geschmack. *Wheat roll with a particularly intense, aromatic taste.*



BIO-ROSINENBRÖTCHEN

Artikel-Nr.	article no.	3050
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	60 40
fertiggebacken tiefgekühlt	ready-baked deep frozen	

Ein lockeres, süßes Bio-Hefebrotchen mit Bio-Rosinen. *An airy, sweet organic yeast roll with organic raisins.*



BIO-HEFEHÖRNCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	3045
Gewicht/St	weight/pc	70 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	40 40
fertiggebacken tiefgekühlt	ready-baked deep frozen	

Klassisches Gebäck goldbraun gebacken und aus feinem Bio-Hefeteig hergestellt. *Traditional pastry baked until it is golden brown and made of high quality organic yeast dough.*



BIO-BRIOCHE-BURGERBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1057
Gewicht/St	weight/pc	75 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	50 40
fertiggebacken tiefgekühlt	ready-baked deep frozen	

Leckerer Burgerbrötchen aus besonders weichem Brioche-Teig. *Delicious burger bun made from extra soft brioche dough.*

Tiefgekühlte Handelsware | frozen trading goods



BIO-LAUGENBREZEL

Artikel-Nr.	article no.	5332
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	100 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	85 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	190
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	60 60
Teigling tiefgekühlt	dough piece deep frozen	

Unsere klassische Laugenbrezel, mit Hagelsalz zum Bestreuen. *Our traditional pretzel, with coarse salt to sprinkle over.*



BIO-LAUGENSTANGE

Artikel-Nr.	article no.	5340
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	120 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	100 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	190
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	70 60
Teigling tiefgekühlt	dough piece deep frozen	

Klassisches Laugengebäck in Stangenform, mit grobkörnigem Hagelsalz zum Bestreuen. *Traditional pretzel in the shape of a stick, with coarse salt to sprinkle over.*



BIO-BUTTERCROISSANT

Artikel-Nr.	article no.	5210
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	70 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	60 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	270
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	60 64
Teigling tiefgekühlt	dough piece deep frozen	

Unser klassisches Bio-Croissant ist mit Bio-Butter verfeinert. *Our traditional organic croissant is made with organic butter.*



BIO-KAISERBRÖTCHEN

Artikel-Nr.	article no.	5323
Gewicht tiefgekühlt/St	weight frozen/pc	70 g
Gewicht gebacken/St	weight baked/pc	65 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	210
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	60 32
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Typisches Kaiserbrötchen mit stark hochgezogenem Ausbund, gestantzt, glänzende Oberfläche, goldgelb gebacken. *Typical organic wheat roll - the traditional bread roll.*

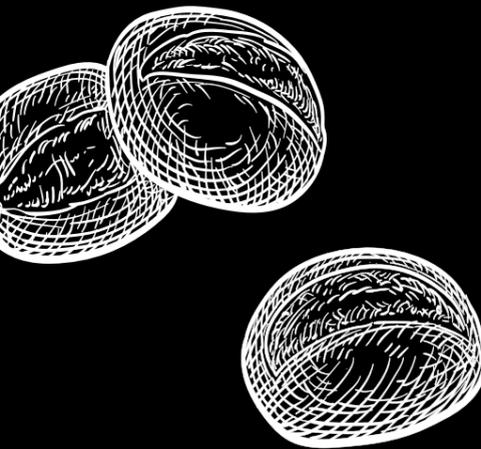


BIO-LAUGENBREZEL

Artikel-Nr.	article no.	1153
Gewicht tiefgekühlt St/Bt	weight frozen/pc	85 g 6
MHD in Tagen	shelf-life in days	190
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	9 44
Teigling tiefgekühlt	dough piece deep frozen	

Unsere klassische Laugenbrezel, mit Hagelsalz zum Bestreuen. *Our traditional pretzel, with coarse salt to sprinkle over.*



ZUM BACKEN FÜR ZUHAUSE

For baking at home



VIelfalt & GenuSS Wie Frisch vom Bäcker

Ofenfrische Brote und Backwaren direkt aus dem eigenen Backofen genießen, das ermöglichen unsere praktischen Haushaltspackungen. Bieten Sie Ihren Kunden in Ihrem Brot und Backwarenregal eine große Auswahl an Backwaren zum Fertigbacken in bester Bio-Qualität, ganz ohne chemische Zusatzstoffe und technische Enzyme. Saisonale Produkte sorgen für Abwechslung im Sortiment. Als TK-Brötchen für Endverbraucher können Sie auch mit attraktiven Bio-Brötchen in Ihrem Tiefkühlsortiment bei Ihren Kunden punkten. Mit unserem modernen Design heben sich die Produkte deutlich ab und anhand der Etikettenfarbe kann man ganz leicht sein Lieblingsprodukt im Regal oder der Truhe wiederfinden.

Aber nicht nur Brote und Backwaren, auch Toastbrote gehören zu unserem Sortiment. Wir haben das Toastbrot wieder zu einem handwerklichen Produkt gemacht. Von Hand geflochten werden die Toastbrote von unseren Bäckern mit viel Können und ganz ohne technische Enzyme und chemische Zusatzstoffe hergestellt.

Brote | breads



BIO-CIABATTA, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	673
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	400 g 1
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	



Luftige Krume, leckere Kruste und nur vier Zutaten. So einfach kann Brotgenuss sein. *Airy crumb, delicious crust and only four ingredients. Bread enjoyment can be this simple.*

Baguettes | baguettes



BIO-WEIZENBAGUETTE, DEMETER

Artikel-Nr.	article no.	692
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	250 g 1
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	6 60
teilgebacken	partially-baked	



Bio Weizenbaguette mit knuspriger, krosser Kruste. *Organic wheat baguette with a crispy crust.*



BIO-BAGUETTE FRANZÖSISCHER ART, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	675
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	250 g 1
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	6 60
teilgebacken	partially-baked	



Zu 100 % aus Bio-Weizenmehl gebacken, mit knuspriger, goldbrauner Kruste. *Baked using 100 % organic wheat flour, with a crispy, golden brown crust.*



BIO-DINKELBAGUETTE, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	661
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	250 g 1
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	6 60
teilgebacken	partially-baked	



Diese Baguettespezialität ist zu 100 % aus Bio-Dinkelmehl gebacken und mit Dinkelgrieb bestreut. *This baguette speciality is baked using 100 % organic spelt flour and sprinkled with spelt semolina.*



BIO-ROGGENBAGUETTE, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	681
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	250 g 1
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	6 60
teilgebacken	partially-baked	



Lockeres Roggenbaguette, herzhaft im Geschmack. *Loose rye baguette, hearty taste.*



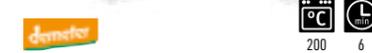
BIO-BAGUETTE ORIENTAL, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	652
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	250 g 1
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	6 60
teilgebacken	partially-baked	



Ein besonderes Geschmackserlebnis bietet unser Baguette Oriental durch die Verwendung von Kurkuma, Feige und Schwarzkümmel. *Our Baguette Oriental offers a special taste experience through the use of turmeric, fig and black cumin.*

Brötchen | bread rolls



BIO-RUSTI, DEMETER

Artikel-Nr.	article no.	1050
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	50 g 5
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Rustikales Bio-Weizenbrötchen mit langer Teigführung und Honig gebacken. *Rustic organic wheat rolls with a long proving time and baked with honey.*



BIO-DINKELRUSTI, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1269
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	50 g 5
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Das Bio-Dinkelbrötchen hat eine leicht nussige Note und ist mit Olivenöl verfeinert. *The organic rye roll has a slightly nutty flavour and is refined with olive oil.*



BIO-DINKELBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1068
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	85 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: Bt/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Unser Bio-Dinkelbrötchen ist zu 100 % aus Bio-Dinkelmehl gebacken und mit Bio-Dinkelgrieß bestreut. *Our organic spelt roll is baked from 100 % organic spelt flour sprinkled with organic spelt semolina.*



BIO-MEHRKORNBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1251
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	75 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Veganes Bio-Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Sesam verfeinert. *Vegan multigrain bread rolls refined with linseed, sunflower seeds, pumpkin seeds and sesame seeds.*



BIO-VOLLKORNBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1274
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	70 g 6
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Unser Bio-Weizenvollkornbrötchen ist mit Bio-Saaten bestreut und herzhaft kernig im Geschmack. *Our organic wholemeal wheat roll is sprinkled with organic seeds and has a savoury grainy flavour.*



BIO-KÜRBISKERNRUSTI, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1254
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	75 g 5
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Veganes Bio-Weizenbrötchen mit leckeren Kürbiskernen in der Krume. *Vegan organic wheat roll with delicious pumpkin seeds in the crumb.*



BIO-ROGGENBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1263
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	80 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: Bt/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Herzhaftes Roggenbrötchen mit Roggenflocken bestreut. *Hearty rye roll sprinkled with rye flakes.*



BIO-ROSINENBRÖTCHEN

Artikel-Nr.	article no.	3007
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	70 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Der süße Genuss mit Bio-Rosinen. *The sweet treat with organic sultanas.*

Produktabbildungen können abweichen! | **Abkürzungen:** Stück > St, Beutel > Bt, Karton > Kt, Palette > Pl, Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellung > MHD, Verpackungseinheit > VPE | **Abbreviations:** pieces > pc, bag > bg, box > bx, palette > pl

Brötchen | bread rolls



FAMILIENTÜTE BIO-ROSENBRÖTCHEN

Artikel-Nr.	article no.	1079
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	75 g 6
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: Bt/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Besonders aromatisches Weizenbrötchen durch lange Teigführung. *The distinctive aroma of the wheat roll is created by the special long dough process.*



BIO-HAMBURGERBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1090
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	60 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Lockerer Hamburgerbrötchen mit leckerem Sesam bestreut. *Loose hamburger bun sprinkled with delicious sesame seeds.*



BIO-CIABATTABRÖTCHEN, DEMETER

Artikel-Nr.	article no.	1077
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	60 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Das Weizenbrötchen nach italienischer Art wird mit Langzeitteigführung hergestellt und ist dadurch besonders aromatisch im Geschmack. *The wheat flour bread roll, produced with long time dough method with a aromatic taste in italian style.*



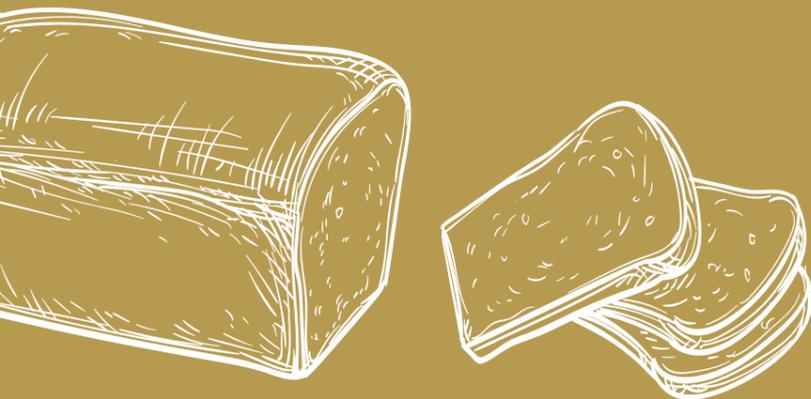
BIO BRIOCHE-BURGERBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	3008
Gewicht/St St/Bt	weight/pc pc/bg	75 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	35
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 60
teilgebacken	partially-baked	

Leckerer Burgerbrötchen aus besonders weichem Brioche-Teig. *Delicious burger bun made from particularly soft brioche dough.*

Produktabbildungen können abweichen! | **Abkürzungen:** Stück > St, Beutel > Bt, Karton > Kt, Palette > Pl, Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellung > MHD, Verpackungseinheit > VPE | **Abbreviations:** pieces > pc, bag > bg, box > bx, palette > pl





HEUTE SCHON GETOASTET?

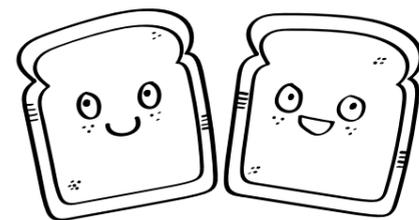


Already toasted today?

Bio Toastbrot – der Frühstücksklassiker in Naturland Qualität

Wir haben das Toastbrot wieder zu einem handwerklichen Produkt gemacht. Der Frühstücksklassiker wird von unseren Handwerksbäckern mit viel Können und ganz ohne technische Enzyme und chemische Zusatzstoffe hergestellt.

**OHNE ENDEN KOMMT
UNSER TOAST NICHT IN DIE TÜTE.
DAS IST NACHHALTIG!**



Toastbrot | toast



BIO-WEIZENVOLLKORN-TOASTBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	4555
Gewicht/St	weight/pc	300 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	20
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	8 112
zum toasten	for toasting	

Das vollwertige Toastbrot ist ein aromatischer Toastgenuss und wird ohne technische Enzyme und chemische Zusätze handwerklich gebacken. *The wholesome toast bread is an aromatic toast pleasure and is baked by hand without technical enzymes and chemical additives.*



BIO-DINKEL-TOASTBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	4560
Gewicht/St	weight/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	20
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	8 112
zum toasten	for toasting	

Das Dinkelaroma kommt durch Rösten des Toastbrotbes besonders zur Geltung. *The spelt aroma is particularly accentuated by roasting the toast bread.*



BIO-DINKEL-TOASTBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	4565
Gewicht/St	weight/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	20
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 112
zum toasten	for toasting	

Das Dinkelaroma kommt durch Rösten des Toastbrotbes besonders zur Geltung. *The spelt aroma is particularly accentuated by roasting the toast bread.*



BIO-WEIZEN-BUTTER-TOASTBROT, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	4550
Gewicht/St	weight/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	20
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 112
zum toasten	for toasting	

Das lockere Toastbrot mit guter Butter wird ohne technische Enzyme und chemische Zusätze handwerklich gebacken. *The loose toast bread with good butter is baked by hand without technical enzymes and chemical additives.*



VON HAND
GEFLOCHTEN
MIT LIEBE ZUM HANDWERK



BIO-DINKELVOLLKORN-TOASTBROT

Artikel-Nr.	article no.	4530
Gewicht/St	weight/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	20
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	4 112
zum toasten	for toasting	

Dinkelvollkorntoast in bester Bio-Qualität ohne technische Enzyme hergestellt. *Wholemeal spelt toast made in the best organic quality without technical enzymes.*



BIO-BRÖTCHEN WIE FRISCH VOM BÄCKER

Die Lieblingsbrötchen auf dem Frühstückstisch, das geht mit den TK-Bio-Brötchen der Herzberger Bio-Bäckerei. Direkt nach dem Backen werden unsere handwerklich hergestellten Bio-Brötchen mit Hilfe eisiger Kälte in den Tiefschlaf versetzt und zu Hause im Backofen wieder zum Leben erweckt. Durch diese Technik des Schockfrostens sind die Brötchen nach dem Backen wie frisch aus der Bäckerei.

TIEFKÜHL- BRÖTCHEN FÜR ZUHAUSE

❄️ Frozen bread rolls for
baking at home

Unsere tiefgekühlten Brötchen für Endverbraucher | our frozen range for end consumers



BIO-RUSTI, DEMETER

Artikel-Nr.	article no.	1545
Gewicht/St St/Bt	weight/pc	50 g 5
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	8 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Die besondere Teigführung und der Roggenanteil sorgen für den unvergleichlich aromatischen Geschmack, die knusprige Kruste und die lockere Krume. *The special dough process and the content of rye ensure the incomparably aromatic taste, the crispy crust and the light crumb.*



BIO-ROGGENBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1510
Gewicht/St St/Bt	weight/pc	80 g 5
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	8 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Lockeres Bio-Roggenbrötchen mit Roggenflocken bestreut. *Loose organic rye roll sprinkled with rye flakes.*



BIO-RHÖNWECK, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1505
Gewicht/St St/Bt	weight/pc	75 g 5
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	8 40
teilgebacken tiefgekühlt	partially-baked deep frozen	

Das Rhönweck erhält durch die lange Teigführung seinen unverkennbar aromatischen Geschmack. *The Rhönweck gets its unmistakably aromatic taste from the long dough process.*



BIO-BRIOCHE-BURGERBRÖTCHEN, NATURLAND

Artikel-Nr.	article no.	1042
Gewicht/St St/Bt	weight/pc	75 g 4
MHD in Tagen	shelf-life in days	365
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	8 40
fertiggebacken tiefgekühlt	ready-baked deep frozen	

Leckeres Burgerbrötchen aus besonders weichem Brioche-Teig. *Delicious burger bun made from particularly soft brioche dough.*



Saisonsortiment Weihnachten | seasonal range for christmas



BIO-CHRISTSTOLLEN

Artikel-Nr.	article no.	3002
Gewicht/St	weight/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	120
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	20 80



Der Klassiker aus ökologischen Zutaten. Süß und saftig!
The classic Stollen made from organic ingredients. Sweet and juicy!



BIO-CHRISTSTOLLEN

Artikel-Nr.	article no.	3062
Gewicht/St	weight/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	120
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	6 120



Der Klassiker aus ökologischen Zutaten. Süß und saftig!
The classic Stollen made from organic ingredients. Sweet and juicy!



BIO-DINKELSTOLLEN

Artikel-Nr.	article no.	3650
Gewicht/St	weight/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	120
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	20 80



Das nussige Aroma des Bio-Dinkels und die hochwertigen Zutaten ergeben einen besonderen Stollengenuss. 100 % Dinkel! The nutty aroma of organic spelt and the high-quality ingredients result in a special Stollen pleasure. 100 % spelt!



BIO-DINKELSTOLLEN

Artikel-Nr.	article no.	3080
Gewicht/St	weight/pc	500 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	120
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	6 120



Das nussige Aroma des Bio-Dinkels und die hochwertigen Zutaten ergeben einen besonderen Stollengenuss. 100 % Dinkel! The nutty aroma of organic spelt and the high-quality ingredients result in a special Stollen pleasure. 100 % spelt!



BIO-MARZIPANSTOLLEN

Artikel-Nr.	article no.	3655
Gewicht/St	weight/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	120
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	20 80



Der Stollenklassiker mit einem Kern aus edelstem Marzipan. Für Liebhaber ein Genuss! The classic Stollen with a heart of finest marzipan. A pleasure for lovers!



VEGANER BIO-CHRISTSTOLLEN

Artikel-Nr.	article no.	3037
Gewicht/St	weight/pc	250 g
MHD in Tagen	shelf-life in days	60
VPE: St/Kt Kt/Pl	packaging unit: pc/bx bx/pl	20 80



Der moderne Stollen für vegane Genießer mit Chia-Saaten verfeinert. 100 % veganer Genuss! The modern Stollen for vegan gourmets refined with chia seeds. 100 % vegan pleasure!



OHNE PALMFETT*



*Gilt nicht für den veganen Stollen.

100 % BIO UND ECHTES BACKHANDWERK

Die Marke „Herzberger Bio-Bäckerei“ steht für leidenschaftliche Bio-Backkunst, natürliche Rohstoffe und unverfälschte Geschmackserlebnisse. Lange Teigruhen und traditionelle Backverfahren sorgen für beste Backergebnisse und Aromabildung.

WIR BACKEN NACH ALTER BACKKUNST!

Wir verwenden für unsere Produkte Mehle in Naturland Qualität oder Demeter Qualität. Chemie und Hilfsstoffe, d. h. auch technische Enzyme, haben in unseren Produkten keinen Platz.

BEI UNS GIBT ES KEINE GEHEIMNISSE!

Alle in den Herzberger-Produkten verwendeten Zutaten werden deklariert. Das macht die Zutatenliste zwar etwas länger, aber auch ehrlicher!

OHNE TECHNISCHE ENZYME | MIT LANGEN REIFEZEITEN | MIT 3-STUFEN-SAUERTEIG | MIT STEIN-SALZ | EINFACH LECKER. EINFACH BIO.

Die Herzberger Bio-Bäckerei ist ein leistungsfähiger Partner im Bereich Bio-Brot und -Backwaren. Überzeugen Sie sich selbst!



www.herzberger.com

CHRISTINE KAPPENBERGER
Betriebs-/Vertriebsleitung

christine.kappenberger@herzberger.com

M +49 (0) 160 96538953

T +49 (0) 661 104-149

F +49 (0) 661 104-990149

Herzberger Bäckerei GmbH

Hermann-Muth-Straße

36039 Fulda

IHR
DIREKTER
KONTAKT
your direct contact



Herzberger Bäckerei GmbH, Hermann-Muth-Straße, 36039 Fulda, Germany, Telefon +49 (0) 661 104700, info@herzberger.com, www.herzberger.com