



DE-ÖKO-005

# EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

In die von uns verwendeten Zutaten erhalten Sie Einblick:

- auf den Preisschildern
- in den Sortiments-Flyern
- auf Wunsch als Kassenausdruck
- auf der Homepage

Besuchen Sie uns  
im Internet unter:  
[www.hofpfisterei.de](http://www.hofpfisterei.de)

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH  
Kreittmayrstraße 5  
80335 München  
Telefon: 089/52 02-0  
E-Mail: [info@hofpfisterei.de](mailto:info@hofpfisterei.de)



Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Stand: 04/19

# Entdecken Sie den Unterschied!

zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe  
in der Europäischen Union

verwendete Lebensmittelzusatzstoffe  
in der Hofpfisterei

...gut zu wissen,  
was drin ist!

Konventionell	Öko/Bio
<b>333</b>	<b>53</b>

In der europäischen Union sind lt. Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für konventionelle Lebensmittel 333 Lebensmittelzusatzstoffe und lt. Verordnung (EG) Nr. 889/2008 für Öko/Bio-Erzeugnisse 53 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen.  
Stand August 2018

Hofpfisterei Öko-Backwaren Öko- Feinbackwaren	Hofpfisterei Öko- Natursauerteig- brote
<b>5</b>	<b>0</b>



Hofpfisterei  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

*Wir backen  
den reinen Genuss!*

# Pfister Qualität

Wir  
leben Brotkultur!



Hofpfisterei  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT



**Hofpfisterei**  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

*Mit sehr viel Überzeugung  
und handwerklichem Können  
wird in der Hofpfisterei  
immer noch traditionell gebacken.*

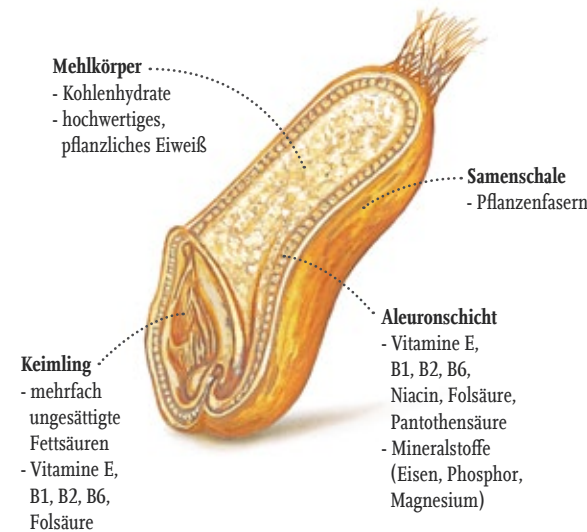
*Bauernbrote und Backwaren  
mit unverwechselbarem  
Charakter und Geschmack  
sind das Ergebnis.*

*Dazu brauchen wir Spezialisten,  
die von ihrem Handwerk  
noch etwas verstehen  
und die sich – jeden Tag wieder –  
mit Begeisterung  
für diese ganz besondere Qualität  
einsetzen.*

*Ihre Nicole Stocker*

In jedem Getreidekorn steckt eine geballte Ladung Energie in Form von lebenswichtigen Nähr- und Vitalstoffen: Vitamine, Mineralien, pflanzliches Eiweiß, sekundäre Pflanzenstoffe, ungesättigte Fettsäuren und Ballaststoffe.

Ein jedes Korn besteht aus Mehlkörper, Aleuronschicht, der Samenschale und einem Keimling.



## Mehltypen

Mehltypen werden mit Zahlen bezeichnet. Sie beziehen sich auf den Ausmahlungsgrad des Getreides. Je höher der Ausmahlungsgrad, desto höher ist der Gehalt an Nähr- und Vitalstoffen, durch den höheren Anteil der Randschichten. Dadurch wird das Mehl dunkler. Das übliche Haushaltsmehl Weizenmehl Type 405 ist ein helles Mehl.

Vollkornmehle und Vollkornschröte enthalten alle Bestandteile des Getreidekorns und haben deshalb keine Typenzahl.

**Als Öko-Pionier haben wir als Mühle und Bäckerei bereits über 35 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung von ökologischem Getreide und ökologischen Mehlen.**

**Folgende Mehltypen werden in unserer Bäckerei zum Backen verwendet:**

Öko-Roggenmehl	997	1150	1370	1740
Öko-Weizenmehl	550	812	1050	
Öko-Dinkelmehl	812			
Öko-Vollkornmehle und Öko-Vollkornschröte: (Roggen / Dinkel / Grünkern / Hirse / Weizen / Hafer / Gerste)				

- Unseren Öko-Mehlen werden keine Mehlverbesserungsmittel zugesetzt.
- Wir backen alle Natursauerteigbrote, Backwaren und Feinbackwaren mit unseren ökologischen PREMIUM-Mehlen aus eigener Mühle, der Meyermühle in Landshut.
- Wir verwenden keine Fertigbackmischungen.
- Unsere Vollkornbrote zeichnen sich durch einen besonders hohen Ballaststoffgehalt aus, da sie aus 100 % Vollkornmehl bzw. Vollkornschröte gebacken werden. Gesetzlich vorgeschrieben ist nur ein Vollkornanteil von 90 %.
- Wir färben unsere Teige nicht, um damit eine dunklere Vollkorn-Optik zu erreichen.

## Unsere Natursauerteigbrote

Die Pfister Öko-Bauernbrote werden aus hochwertigen ökologischen Zutaten und aus reinem Natursauerteig gebacken.

Unser Natursauerteig wird nach wie vor in traditioneller Weise mit langer Reifezeit (24 Stunden) geführt. Er ist die Basis für den guten Geschmack der Pfister Öko-Bauernbrote.

Sie werden bei milder Hitze extra lange gebacken. Das Ergebnis ist ihre einzigartige Kruste.

Die schonende Verarbeitung und der bewusste Verzicht auf Zusatzstoffe jeglicher Art machen das Pfisterbrot zu dem, was es ist: Ein naturbelassenes Lebensmittel mit unverwechselbarem Charakter.

## Unsere Backwaren und Feinbackwaren

Sie werden auch aus hochwertigen ökologischen Zutaten gebacken und immer noch traditionell hergestellt. Geschmack braucht Zeit! Das Ergebnis: Backwaren und Feinbackwaren mit eigenem, unverwechselbarem Charakter.

Für diese verwenden wir nur fünf als unbedenklich eingestufte Zusatzstoffe:

- E 322 Lecithin (in Kuvertüre)
- E 440 Pektine (in Konfitüre)
- E 500 Natriumcarbonate (Backpulver)
- E 503 Ammoniumcarbonate (Backpulver)
- E 524 Natriumhydroxid (Brezelaug)

Hilfreich zur Orientierung ist die Broschüre:

Was bedeuten die E-Nummern?

der Verbraucherzentrale.

Erhältlich in allen Hofpfisterei-Filialen.