



Hopffisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Ökologisch. Sozial. Fair.

Alle Unternehmen des Unternehmensverbands Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH, Meyermühle AG, Stocker's Backstube GmbH, Metzgerei Landfrau, erfüllen seit 2011 die Naturland Fair Richtlinien und leisten damit einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, fairen und zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.

Die Hopffisterei bäckt für Sie den reinen Brotgenuss!

Die gepflegte handwerkliche Tradition, die schonende Verarbeitung und der bewusste Verzicht auf Lebensmittelzusatzstoffe jeglicher Art machen das Pfisterbrot zu dem, was es ist: Ein naturbelassenes Lebensmittel mit eigenem, unverwechselbarem Charakter.

Unser Pfister 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.

Als Öko-Pionier haben wir als Mühle und Bäckerei bereits über 35 Jahre Erfahrung mit der Verarbeitung von ökologischem Getreide und ökologischen Mehlen in höchster PREMIUM-Qualität. Dies garantiert unsere eigene Mühle, die Meyermühle in Landshut, Deutschlands Bio-Mühle Nr. 1.

Unser Partner ist Naturland, Verband für naturgemäßen Landbau e.V., Gräfelfing.

Entdecken Sie den Unterschied!

Für konventionelle Lebensmittel sind in der EU (Stand August 2018)

333 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen und für biologische/ökologische immerhin noch 53.

Für unsere Pfister Natursauerteigbrote verwenden wir 0 (keine) Lebensmittelzusatzstoffe – denn so sind sie perfekt!



Die Naturland Fair Kriterien finden Sie unter www.naturland.de



täglich außer Montag

Auch unser Andechser Brot backen wir aus ökologischen Mehlen und mit ökologischen Gewürzen. Im Produktnamen und in der Zutatenliste geben wir keinen Öko-Hinweis, da der Andechser Biertreiber auf konventionelle Weise erzeugt wird.

UNSERE TRADITIONELLEN

	● Pfister Öko-Sonne Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Spezial	● Pfister Öko-Lichtkorn	● Pfister Öko-Schranne	● Pfister Öko-1331	● Pfister Öko-Bauernbrot dunkel	● Pfister Öko-Schwabenlaib	● Pfister Öko-Frankenlaib	● Pfister Öko-Kümmellaib	● Pfister Öko-Weizenlaib	● Pfister Öko-Rustikal	● Pfister Öko-Bauernbrot hell	● Andechser Brot
Natursauerteigbrot	Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdeutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot krustiges Bauernbrot	Natursauerteigbrot sortenrein & bayerisch der Krustengeschmack aus unseren Steinbacköfen	Natursauerteigbrot aus hoch ausgemahlene, dunklen Mehlen	Natursauerteigbrot deftiges krustiges Bauernbrot, jedes Brot ein Unikat	Natursauerteigbrot traditionell urig, aus hoch ausgemahlene, dunklen Mehlen	Natursauerteigbrot leicht gewürzt	Natursauerteigbrot gewürzt	Natursauerteigbrot kümmelwürzig	Natursauerteigbrot hell, aber deftig	Natursauerteigbrot innen mild – außen krustig	Natursauerteigbrot helles Bauernbrot	Natursauerteigbrot herb und saftig
Roggenbrot	Roggenbrot	Roggenbrot	Roggenbrot	Mehrkornbrot	Roggenmischbrot	Roggenmischbrot	Weizenmischbrot mit Brotgewürzen	Roggenbrot mit Brotgewürzen	Roggenmischbrot mit Kümmel	Weizenbrot	Weizenmischbrot	Roggenmischbrot	Roggenbrot mit Biertreber
Getreideanteile ohne andere Zutaten	90% Roggen, 10% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen	100% bayerischer Lichtkornroggen	56% Roggen, 27% Weizen, 6% Dinkel, 6% Gerste, 6% Hafer	60% Roggen, 40% Weizen	82% Roggen, 18% Weizen	70% Weizen, 30% Roggen	93% Roggen, 7% Weizen	70% Roggen, 30% Weizen	96% Weizen, 4% Roggen	72% Weizen, 28% Roggen	75% Roggen, 25% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen
ZUTATEN	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Sonnenblumenkerne* gemahlen, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnis (LICHTKORNROGGENMEHL**), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (41%), WEIZENMEHL** (20%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (4%), GERSTENVOLLKORN-SCHROT* (4%), HAFER-VOLLKORNSCHROT* (4%), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (39%), WEIZENMEHL** (27%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (57%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (47%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (48%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (51%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (52%), WEIZENMEHL** (18%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL, WEIZENMEHL), Wasser, Andechser Biertreiber (9%) (GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, Wasser), Meersalz, Gewürze (Basilikum, Koriander, Ysop).	ZUTATEN * aus ökologischer Landwirtschaft ** aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair

UNSERE WÜRZIGEN

	● Pfister Öko-Schwabenlaib	● Pfister Öko-Frankenlaib	● Pfister Öko-Kümmellaib	● Pfister Öko-Weizenlaib	● Pfister Öko-Rustikal	● Pfister Öko-Bauernbrot hell	● Andechser Brot
Natursauerteigbrot	Natursauerteigbrot leicht gewürzt	Natursauerteigbrot gewürzt	Natursauerteigbrot kümmelwürzig	Natursauerteigbrot hell, aber deftig	Natursauerteigbrot innen mild – außen krustig	Natursauerteigbrot helles Bauernbrot	Natursauerteigbrot herb und saftig
Roggenbrot	Weizenmischbrot mit Brotgewürzen	Roggenbrot mit Brotgewürzen	Roggenmischbrot mit Kümmel	Weizenbrot	Weizenmischbrot	Roggenmischbrot	Roggenbrot mit Biertreber
Getreideanteile ohne andere Zutaten	70% Weizen, 30% Roggen	93% Roggen, 7% Weizen	70% Roggen, 30% Weizen	96% Weizen, 4% Roggen	72% Weizen, 28% Roggen	75% Roggen, 25% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen
ZUTATEN	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (47%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (48%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (51%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (52%), WEIZENMEHL** (18%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL, WEIZENMEHL), Wasser, Andechser Biertreiber (9%) (GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, Wasser), Meersalz, Gewürze (Basilikum, Koriander, Ysop).	ZUTATEN * aus ökologischer Landwirtschaft ** aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair

UNSERE MILDEN

	● Pfister Öko-Schwabenlaib	● Pfister Öko-Frankenlaib	● Pfister Öko-Kümmellaib	● Pfister Öko-Weizenlaib	● Pfister Öko-Rustikal	● Pfister Öko-Bauernbrot hell	● Andechser Brot
Natursauerteigbrot	Natursauerteigbrot leicht gewürzt	Natursauerteigbrot gewürzt	Natursauerteigbrot kümmelwürzig	Natursauerteigbrot hell, aber deftig	Natursauerteigbrot innen mild – außen krustig	Natursauerteigbrot helles Bauernbrot	Natursauerteigbrot herb und saftig
Roggenbrot	Weizenmischbrot mit Brotgewürzen	Roggenbrot mit Brotgewürzen	Roggenmischbrot mit Kümmel	Weizenbrot	Weizenmischbrot	Roggenmischbrot	Roggenbrot mit Biertreber
Getreideanteile ohne andere Zutaten	70% Weizen, 30% Roggen	93% Roggen, 7% Weizen	70% Roggen, 30% Weizen	96% Weizen, 4% Roggen	72% Weizen, 28% Roggen	75% Roggen, 25% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen
ZUTATEN	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (47%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (48%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (51%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (52%), WEIZENMEHL** (18%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL, WEIZENMEHL), Wasser, Andechser Biertreiber (9%) (GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, Wasser), Meersalz, Gewürze (Basilikum, Koriander, Ysop).	ZUTATEN * aus ökologischer Landwirtschaft ** aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair

UNSER DEFTIGES

	● Pfister Öko-Schwabenlaib	● Pfister Öko-Frankenlaib	● Pfister Öko-Kümmellaib	● Pfister Öko-Weizenlaib	● Pfister Öko-Rustikal	● Pfister Öko-Bauernbrot hell	● Andechser Brot
Natursauerteigbrot	Natursauerteigbrot leicht gewürzt	Natursauerteigbrot gewürzt	Natursauerteigbrot kümmelwürzig	Natursauerteigbrot hell, aber deftig	Natursauerteigbrot innen mild – außen krustig	Natursauerteigbrot helles Bauernbrot	Natursauerteigbrot herb und saftig
Roggenbrot	Weizenmischbrot mit Brotgewürzen	Roggenbrot mit Brotgewürzen	Roggenmischbrot mit Kümmel	Weizenbrot	Weizenmischbrot	Roggenmischbrot	Roggenbrot mit Biertreber
Getreideanteile ohne andere Zutaten	70% Weizen, 30% Roggen	93% Roggen, 7% Weizen	70% Roggen, 30% Weizen	96% Weizen, 4% Roggen	72% Weizen, 28% Roggen	75% Roggen, 25% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen
ZUTATEN	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (47%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (48%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Kümmel*.	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (51%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (52%), WEIZENMEHL** (18%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL, WEIZENMEHL), Wasser, Andechser Biertreiber (9%) (GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, Wasser), Meersalz, Gewürze (Basilikum, Koriander, Ysop).	ZUTATEN * aus ökologischer Landwirtschaft ** aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair

Zusatzstoffe	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	Zusatzstoffe
Nährwerte pro 100g:														Nährwerte pro 100g:
Energie	1119 kJ / 265 kcal	1014 kJ / 240 kcal	956 kJ / 227 kcal	1036 kJ / 245 kcal	1011 kJ / 239 kcal	983 kJ / 233 kcal	1024 kJ / 242 kcal	1007 kJ / 238 kcal	1022 kJ / 241 kcal	1120 kJ / 264 kcal	1091 kJ / 258 kcal	1028 kJ / 243 kcal	969 kJ / 229 kcal	Energie
Fett	2,4 g	0,93 g	1,0 g	1,5 g	0,85 g	1,1 g	0,94 g	1,2 g	1,2 g	0,93 g	0,97 g	0,93 g	1,2 g	Fett
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g	0,20 g	0,17 g	0,30 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	davon gesättigte Fettsäuren
Kohlenhydrate	52 g	50 g	46 g	46 g	49 g	46 g	50 g	48 g	49 g	54 g	53 g	50 g	45 g	Kohlenhydrate
davon Zucker	1,5 g	1,5 g	2,1 g	1,5 g	2,1 g	1,5 g	1,4 g	1,6 g	1,6 g	1,8 g	1,5 g	1,7 g	1,6 g	davon Zucker
Ballaststoffe	6,9 g	7,2 g	7,6 g	9,8 g	5,2 g	8,2 g	3,7 g	6,7 g	7,1 g	3,3 g	3,8 g	6,9 g	7,9 g	Ballaststoffe
Eiweiß	5,9 g	5,1 g	4,4 g	7,1 g	6,3 g	5,8 g	6,4 g	5,3 g	6,1 g	8,1 g	7,3 g	5,6 g	5,6 g	Eiweiß
Salz	1,1 g	1,2 g	1,2 g	1,4 g	1,5 g	1,4 g	1,3 g	1,1 g	1,1 g	1,5 g	1,4 g	1,1 g	1,4 g	Salz
Gewicht	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, ca. 1300-1500* g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 1500 g	Laib, 1500 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Gewicht
Frischhaltung	ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 6-7 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 6-7 Tage	Frischhaltung
ab Backtag in Brotschale oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur														ab Backtag in Brotschale oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur

* Verkauf nach Gewicht, kein Laibpreis

Genuss bis zum letzten Scherzel – auch getoastet!

Brotgenuss grenzenlos – das Pfisterbrot per Versand!

Keine Hopffisterei in Ihrer Nähe? – Kein Problem! Bestellen Sie es einfach online und lassen Sie es sich bequem nachhause schicken – oder machen Sie jemandem eine Freude und schicken Sie ihm ein Pfisterbrot als Geschenk.

Weil unsere Natursauerteigbrote eine lange Frischhaltung haben, schmecken sie auch, wenn sie 1 bis 2 Tage zu Ihnen unterwegs sind!

So können Sie bestellen:

online www.hopffisterei.de/hpf_brotversand.php

E-Mail shop@hopffisterei.de

oder unter der kostenfreien Telefon-Nummer 0800/101 0135

oder per kostenfreier FAX-Nummer 0800/555 4444



EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen und aufgrund des Verkaufs von un-verpackter Ware nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren einzelner allergener Zutaten von anderen Brot-sorten und Backwaren in oder auf den Produkten befinden.



Besuchen Sie uns im Internet unter: www.hofpfistererei.de

Ludwig Stocker Hofpfistererei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Tel. 089 / 52 02-0

E-Mail: info@hofpfistererei.de

Gedruckt auf FSC-Papier

Stand: 06/19



jeden Freitag

jeden Mittwoch

UNSERE RAFFINIERTEN

Brot	Zusatzstoffe	Nährwerte pro 100g
Pfister Öko-Wilde Kruste	keine	Energie 1069 kJ / 253 kcal Fett 0,97 g Kohlenhydrate 52 g Ballaststoffe 7,4 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,2 g
Pfister Öko-Karotten-Sesambrot	keine	Energie 1161 kJ / 276 kcal Fett 8,3 g Kohlenhydrate 36 g Ballaststoffe 6,1 g Eiweiß 11 g Salz 1,6 g
Pfister Öko-Kürbiskernlaib	keine	Energie 1141 kJ / 270 kcal Fett 4,6 g Kohlenhydrate 45 g Ballaststoffe 4,0 g Eiweiß 10 g Salz 1,3 g
Pfister Öko-Walnussbrot	keine	Energie 1241 kJ / 295 kcal Fett 7,3 g Kohlenhydrate 47 g Ballaststoffe 7,2 g Eiweiß 7,4 g Salz 1,0 g
Pfister Öko-Roggen pur	keine	Energie 1014 kJ / 240 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 49 g Ballaststoffe 8,1 g Eiweiß 5,1 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-Dinkel-Hirse	keine	Energie 1005 kJ / 237 kcal Fett 1,3 g Kohlenhydrate 47 g Ballaststoffe 3,6 g Eiweiß 7,6 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Sonnenblumen-kernbrot	keine	Energie 1168 kJ / 277 kcal Fett 6,4 g Kohlenhydrate 45 g Ballaststoffe 7,1 g Eiweiß 6,9 g Salz 1,2 g
Pfister Öko-Schrotkernld	keine	Energie 1115 kJ / 265 kcal Fett 5,0 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 8,3 g Eiweiß 7,1 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-4 plus 4	keine	Energie 1012 kJ / 240 kcal Fett 4,2 g Kohlenhydrate 40 g Ballaststoffe 7,2 g Eiweiß 7,0 g Salz 1,2 g
Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	keine	Energie 935 kJ / 222 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 43 g Ballaststoffe 9,5 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,0 g
Pfister Öko-Sonnenblumen-Vollkorn	keine	Energie 1071 kJ / 255 kcal Fett 6,0 g Kohlenhydrate 38 g Ballaststoffe 9,0 g Eiweiß 7,7 g Salz 1,0 g
Pfister Öko-Ganzkorn	keine	Energie 915 kJ / 217 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 41 g Ballaststoffe 11 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	keine	Energie 1042 kJ / 246 kcal Fett 2,7 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 9,3 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	keine	Energie 1012 kJ / 240 kcal Fett 1,8 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 11 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn	keine	Energie 941 kJ / 223 kcal Fett 1,6 g Kohlenhydrate 40 g Ballaststoffe 8,7 g Eiweiß 7,7 g Salz 0,71 g

UNSERE KÖRNIGEN

Brot	Zusatzstoffe	Nährwerte pro 100g
Pfister Öko-Roggen pur	keine	Energie 1014 kJ / 240 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 49 g Ballaststoffe 8,1 g Eiweiß 5,1 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-Dinkel-Hirse	keine	Energie 1005 kJ / 237 kcal Fett 1,3 g Kohlenhydrate 47 g Ballaststoffe 3,6 g Eiweiß 7,6 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Sonnenblumen-kernbrot	keine	Energie 1168 kJ / 277 kcal Fett 6,4 g Kohlenhydrate 45 g Ballaststoffe 7,1 g Eiweiß 6,9 g Salz 1,2 g
Pfister Öko-Schrotkernld	keine	Energie 1115 kJ / 265 kcal Fett 5,0 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 8,3 g Eiweiß 7,1 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-4 plus 4	keine	Energie 1012 kJ / 240 kcal Fett 4,2 g Kohlenhydrate 40 g Ballaststoffe 7,2 g Eiweiß 7,0 g Salz 1,2 g
Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	keine	Energie 935 kJ / 222 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 43 g Ballaststoffe 9,5 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,0 g
Pfister Öko-Sonnenblumen-Vollkorn	keine	Energie 1071 kJ / 255 kcal Fett 6,0 g Kohlenhydrate 38 g Ballaststoffe 9,0 g Eiweiß 7,7 g Salz 1,0 g
Pfister Öko-Ganzkorn	keine	Energie 915 kJ / 217 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 41 g Ballaststoffe 11 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	keine	Energie 1042 kJ / 246 kcal Fett 2,7 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 9,3 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	keine	Energie 1012 kJ / 240 kcal Fett 1,8 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 11 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn	keine	Energie 941 kJ / 223 kcal Fett 1,6 g Kohlenhydrate 40 g Ballaststoffe 8,7 g Eiweiß 7,7 g Salz 0,71 g

UNSERE VOLLKÖRNIGEN

Brot	Zusatzstoffe	Nährwerte pro 100g
Pfister Öko-Roggen pur	keine	Energie 1014 kJ / 240 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 49 g Ballaststoffe 8,1 g Eiweiß 5,1 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-Dinkel-Hirse	keine	Energie 1005 kJ / 237 kcal Fett 1,3 g Kohlenhydrate 47 g Ballaststoffe 3,6 g Eiweiß 7,6 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Sonnenblumen-kernbrot	keine	Energie 1168 kJ / 277 kcal Fett 6,4 g Kohlenhydrate 45 g Ballaststoffe 7,1 g Eiweiß 6,9 g Salz 1,2 g
Pfister Öko-Schrotkernld	keine	Energie 1115 kJ / 265 kcal Fett 5,0 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 8,3 g Eiweiß 7,1 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-4 plus 4	keine	Energie 1012 kJ / 240 kcal Fett 4,2 g Kohlenhydrate 40 g Ballaststoffe 7,2 g Eiweiß 7,0 g Salz 1,2 g
Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	keine	Energie 935 kJ / 222 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 43 g Ballaststoffe 9,5 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,0 g
Pfister Öko-Sonnenblumen-Vollkorn	keine	Energie 1071 kJ / 255 kcal Fett 6,0 g Kohlenhydrate 38 g Ballaststoffe 9,0 g Eiweiß 7,7 g Salz 1,0 g
Pfister Öko-Ganzkorn	keine	Energie 915 kJ / 217 kcal Fett 1,1 g Kohlenhydrate 41 g Ballaststoffe 11 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,1 g
Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	keine	Energie 1042 kJ / 246 kcal Fett 2,7 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 9,3 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	keine	Energie 1012 kJ / 240 kcal Fett 1,8 g Kohlenhydrate 44 g Ballaststoffe 11 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g
Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn	keine	Energie 941 kJ / 223 kcal Fett 1,6 g Kohlenhydrate 40 g Ballaststoffe 8,7 g Eiweiß 7,7 g Salz 0,71 g

Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn

Erntebedingt verwenden wir seit November 2018, voraussichtlich bis zur neuen Ernte, für unser Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkornbrot Öko-Dinkel-Vollkornschrot vom Bioland Verband. Das Öko-Roggenvollkornmehl und der Öko-Grünkern sind nach wie vor vom Naturland Verband. Da die Rohstoffe dieser Brotsorte von zwei verschiedenen Bio-Verbänden bezogen werden, trägt diese Brotsorte kein Naturland Zeichen.

ZUTATEN

* aus ökologischer Landwirtschaft
** aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair

Zusatzstoffe

keine

Nährwerte pro 100g:	
Energie	941 kJ / 223 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	4,1 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	0,71 g

Gewicht

Laib, 2000g
Frischhaltung ab Backtag in Brotschale oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur



DAS SORTIMENT

NATURSAUERTEIGBROTE Zutaten aus Ökologischer Landwirtschaft



Hofpfistererei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Genuss bis zum letzten Scherz - auch gebackt!