



DE-ÖKO-005

# 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.hopfisterei.de](http://www.hopfisterei.de)

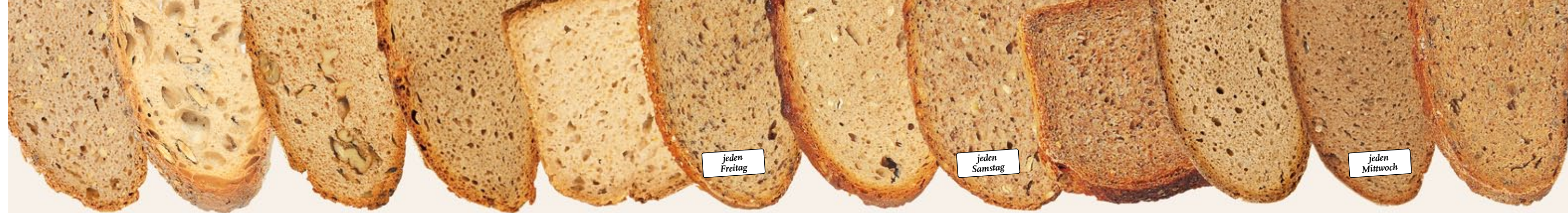
Ludwig Stocker Hopfisterei GmbH  
Kreittmayrstraße 5  
80335 München  
Tel. 089 / 52 02-0  
E-Mail: [info@hopfisterei.de](mailto:info@hopfisterei.de)

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier



Hopfisterei  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Stand: 10/24



## UNSERE RAFFINIERTEN

● Pfister Öko-Haferkorn	● Pfister Öko-Kürbiskernlaib	● Pfister Öko-Walnussbrot	● Pfister Öko-Wilde Kruste	● Pfister Öko-Dinkel-Hirse	● Pfister Öko-Vierkorn
Natursauerteigbrot kernig, leicht nussig und mild	Natursauerteigbrot kernig-krustig	Natursauerteigbrot herzhaft-nussig	Natursauerteigbrot saftig und krustig	Natursauerteigbrot krustig und nussig	Natursauerteigbrot mild und körnig
Mehrkornbrot mit Ackerbohnen und Leinsamen	Weizenmischbrot mit Kürbiskernen	Roggenmischbrot mit Walnüssen	Roggenbrot	Mehrkornbrot mit Hirse	Mehrkornbrot
46% Roggen, 31% Hafer, 23% Weizen	70% Weizen, 30% Roggen	62% Roggen, 38% Weizen	100% Roggen	78% Dinkel, 17% Hirse, 5% Roggen	58% Roggen, 30% Weizen, 6% Hafer, 6% Gerste
Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), HAFERFLOCKEN* (18%), WEIZENMEHL** (13%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (8%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (43%), ROGGENMEHL** (19%)), Wasser, Kürbiskerne* (9%), Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (18%), WEIZENMEHL** (23%)), Wasser, WALNÜSSE* (9%), Honig*, Meersalz.	Getreideerzeugnis (ROGGENMEHL**), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELMEHL** (51%), Hirse* (11%), ROGGENMEHL** (4%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (26%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (11%), WEIZENMEHL** (18%), GERSTEN-VOLLKORN-SCHROT* (4%), HAFER-VOLLKORN-SCHROT* (4%)), Wasser, Leinsamen*, Meersalz, SESAM*.
keine	keine	keine	keine	keine	keine
830 kJ / 199 kcal	1141 kJ / 270 kcal	1241 kJ / 295 kcal	1069 kJ / 253 kcal	1005 kJ / 237 kcal	1022 kJ / 242 kcal
1,4 g 0,15 g	4,6 g 0,90 g	7,3 g 0,70 g	0,97 g 0,20 g	1,3 g 0,19 g	3,0 g 0,40 g
39 g 0,75 g	45 g 1,4 g	47 g 3,8 g	52 g 1,5 g	47 g 2,8 g	43 g 0,86 g
5,1 g	4,0 g	7,2 g	7,4 g	3,6 g	7,1 g
6,4 g	10 g	7,4 g	5,3 g	7,6 g	6,9 g
1,5 g	1,3 g	1,0 g	1,2 g	1,4 g	1,1 g
Laib, 2000 g	Laib, 1500 g	Laib, 1500 g	Laib, 1500 g	Kastenform, 1000 g	Laib, 2000 g
ca. 2-3 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 3-4 Tage

## UNSERE KÖRNIGEN

● Pfister Öko-Sonnenblumenkernbrot	● Pfister Öko-Schrotkernl	● Pfister Öko-Roggen-Vollkorn
Natursauerteigbrot saftig-knackig	Natursauerteigbrot kernig-knackige Kruste, zum »Kernlbeißen«	Natursauerteigbrot herzhaft kräftig
Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggen-Vollkornbrot
90% Roggen, 10% Weizen	80% Roggen, 20% Weizen	100% Roggen
Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Sonnenblumenkerne* (8%), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (28%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (26%), WEIZENMEHL** (13%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* (6%), Meersalz, Anis*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (55%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (10%)), Wasser, Meersalz.
keine	keine	keine
1168 kJ / 277 kcal	1115 kJ / 265 kcal	935 kJ / 222 kcal
6,4 g 0,90 g	5,0 g 0,70 g	1,1 g 0,20 g
45 g 0,90 g	44 g 1,1 g	43 g 0,56 g
7,1 g	8,3 g	9,5 g
6,9 g	7,1 g	5,3 g
1,2 g	1,1 g	1,0 g
Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Kastenform, 1000 g
ca. 4-5 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 6-7 Tage

## UNSERE VOLLKÖRNIGEN

● Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	● Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn
Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdeutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot kräftig gewürzt	Natursauerteigbrot voller Dinkelgeschmack
Roggen-Dinkel-Vollkornbrot	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot mit Brotgewürzen	Dinkel-Vollkornbrot
64% Roggen, 36% Dinkel	64% Roggen, 36% Dinkel	92% Dinkel, 8% Roggen
Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (45%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (26%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* gemahlen, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (44%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (25%)), Wasser, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELVOLLKORN-SCHROT** (48%), GRÜNKERN* (9%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (5%)), Wasser, Meersalz.
keine	keine	keine
1042 kJ / 246 kcal	1012 kJ / 240 kcal	941 kJ / 223 kcal
2,7 g 0,44 g	1,8 g 0,30 g	1,6 g 0,30 g
44 g 1,8 g	44 g 0,52 g	40 g 4,1 g
9,3 g	11 g	8,7 g
7,3 g	7,3 g	7,7 g
1,4 g	1,4 g	0,71 g
Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g
ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 6-7 Tage

Genuss bis zum letzten Scherz - auch getoastet!



# DAS SORTIMENT

## PFISTER ÖKO-BAUERNBROTE aus reinem Natursauerteig



Hopfisterei  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

## Die Hofpfisterei backt für Sie den reinen Brotgenuss!

Hochwertige ökologische Zutaten, reiner Natursauerteig, die schonende Verarbeitung und der bewusste Verzicht auf Lebensmittelzusatzstoffe jeglicher Art machen das Pfisterbrot zu dem, was es ist: Ein wertvolles Lebensmittel mit eigenem, unverwechselbarem Charakter.

Unser Pfister Natursauerteig wird nach wie vor in traditioneller Weise mit langer Reifezeit (24 Stunden) geführt. Geschmack braucht Zeit!

Die Pfister Öko-Bauernbrote werden bei milder Hitze extra lange gebacken. Das Ergebnis ist ihre einzigartige Kruste.

Als Öko-Pionier haben wir als Mühle und Bäckerei bereits über 40 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.

### Ökologisch. Sozial. Fair.

Die Hofpfisterei ist Naturland Partner und erfüllt seit 2011 die Naturland Fair Richtlinien.

Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, fairen und zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.



Naturland, Verband für naturgemäßen Landbau e. V., Gräfelfing

Die Naturland Fair Kriterien finden Sie unter [www.naturland.de](http://www.naturland.de)



jeden  
Dienstag

#### UNSERE TRADITIONELLEN

##### ● Pfister Öko-Sonne Steinbackofenbrot

Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdutschen Steinbacköfen

Roggenbrot

Getreideanteile ohne andere Zutaten

##### ZUTATEN

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

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL\*\*, WEIZENMEHL\*\*), Wasser, Sonnenblumenkerne\* gemahlen, Meersalz.

##### ● Pfister Öko-Spezial

Natursauerteigbrot krustiges Bauernbrot

Roggenbrot

90% Roggen, 10% Weizen

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL\*\*, WEIZENMEHL\*\*), Wasser, Meersalz.

##### ● Pfister Öko-Schranne

Natursauerteigbrot aus hoch ausgemahlener, dunklen Mehlen

Mehrkornbrot

56% Roggen, 27% Weizen, 6% Dinkel, 5,5% Gerste, 5,5% Hafer

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL\*\* (41%), WEIZENMEHL\*\* (20%), DINKELVOLLKORN-SCHROT\*\* (4%), GERSTENVOLLKORN-SCHROT\* (4%), HAFER-VOLLKORNSCHROT\* (4%), Wasser, Meersalz.

##### ● Pfister Öko-Bauernbrot dunkel

Natursauerteigbrot traditionell unig, aus hoch ausgemahlener, dunklen Mehlen

Roggenmischbrot

82% Roggen, 18% Weizen

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL\*\* (57%), WEIZENMEHL\*\* (12%)), Wasser, Meersalz.

##### ● Pfister Öko-Schwabenlaib

Natursauerteigbrot leichtgewürzt

Weizenmischbrot mit Brotgewürzen

70% Weizen, 30% Roggen

Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL\*\* (47%), ROGGENMEHL\*\* (21%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Fenchel\*, Koriander\*, Kümmel\*).

#### UNSERE WÜRZIGEN

##### ● Pfister Öko-Frankenlaib

Natursauerteigbrot gewürzt

Roggenbrot mit Brotgewürzen

93% Roggen, 7% Weizen

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL\*\*, WEIZENMEHL\*\*), Wasser, Gewürze (Fenchel\*, Koriander\*, Kümmel\*), Meersalz.

##### ● Pfister Öko-Kümmellaib

Natursauerteigbrot kümmelwürzig

Roggenmischbrot mit Kümmel

70% Roggen, 30% Weizen

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL\*\* (48%), WEIZENMEHL\*\* (21%)), Wasser, Meersalz, Kümmel\*.

##### ● Pfister Öko-Weizenlaib

Natursauerteigbrot hell, aber deftig

Weizenbrot

96% Weizen, 4% Roggen

Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL\*\*, ROGGENMEHL\*\*), Wasser, Meersalz.

#### UNSERE MILDEN

##### ● Pfister Öko-Rustikal Steinbackofenbrot

Natursauerteigbrot innen mild – außen krustig der Krustengeschmack aus unseren Altdutschen Steinbacköfen

Weizenmischbrot

72% Weizen, 28% Roggen

Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL\*\* (51%), ROGGENMEHL\*\* (21%)), Wasser, Meersalz.

##### ● Pfister Öko-Bauernbrot hell

Natursauerteigbrot helles Bauernbrot

Roggenmischbrot

75% Roggen, 25% Weizen

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL\*\* (52%), WEIZENMEHL\*\* (18%)), Wasser, Meersalz.

#### UNSER DEFTIGES

##### ● Andechser Brot \*

Natursauerteigbrot herb und saftig

Roggenbrot mit Biertreber

90% Roggen, 10% Weizen

Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL, WEIZENMEHL), Wasser, Andechser Biertreber (9%) (GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, Wasser), Meersalz, Gewürze (Basilikum, Koriander, Ysop).

Zusatzstoffe	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine
<b>Nährwerte pro 100g:</b>											
<b>Energie</b>	1119 kJ / 265 kcal	1014 kJ / 240 kcal	1036 kJ / 245 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
<b>Fett</b>	2,4 g	0,93 g	1,5 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
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g	0,20 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
<b>Kohlenhydrate</b>	52 g	50 g	46 g	46 g	50 g	48 g	49 g	54 g	53 g	50 g	45 g
davon Zucker	1,5 g	1,5 g	1,5 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
<b>Ballaststoffe</b>	6,9 g	7,2 g	9,8 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
<b>Eiweiß</b>	5,9 g	5,1 g	7,1 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
<b>Salz</b>	1,1 g	1,2 g	1,4 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
Gewicht	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 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
Frischhaltung <small>ab Backtag in Brotschale oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur</small>	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

Genuss bis zum letzten Scherz - auch getoastet!

## Brotgenuss grenzenlos – das Pfisterbrot per Versand!

Keine Hofpfisterei 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.hofpfisterei.de/hpf\\_brotversand.php](http://www.hofpfisterei.de/hpf_brotversand.php)

E-Mail [shop@hofpfisterei.de](mailto:shop@hofpfisterei.de)

oder unter der kostenfreien Telefon-Nummer 0800/101 0135

oder per kostenfreier FAX-Nummer 0800/555 4444

\* 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 Biertreber auf konventionelle Weise erzeugt wird.