



20 Jahre Schnitzer Partnerbäcker

*Seit 20 Jahren sind wir
Partnerbäcker der Firma
Schnitzer und backen
unsere Bio-Brote und
Bio-Brötchen gemäß den
Schnitzer-Rezepturen.*



Feiern Sie mit uns!

20 Jahre Bio-Vollkornbrote

Seit 1. April 1996 sind wir **Partnerbäcker** der Firma Schnitzer und backen für Sie **Vollkornbrote und -brötchen aus Bio-Rohstoffen**.

Schnitzer
PARTNERBÄCKER

Dieses Jubiläum möchten wir zusammen mit Ihnen feiern! Zusammen mit der **Ernährungswissenschaftlerin Frau Bärbel Fielitz** stellen wir Ihnen an **drei Verkostungstagen** unsere Bio-Produkte vor. In Ihren Händen halten Sie unsere **Bio-Produktübersicht** aller Schnitzer Produkte aus unserem Sortiment.

Außerdem nehmen Besitzer unserer Kundenkarte automatisch an unserer **Bonus-Brotaktion** teil!

Geschichte

Als wir 1996 die ersten Bio-Vollkornbrote in unser Sortiment aufnahmen war unsere Backstube noch auf 40m² untergebracht und wir hatten nur ein Verkaufsgeschäft. Auch damals schon wurde täglich das Getreide für unsere Schnitzer-Brote in unserer eigenen Mühle frisch gemahlen. Für optimale Mahlergebnisse entwickelten wir unseren eigenen Mengendosierer für unsere Zentrifugalmühle.

Seit Beginn sind wir ein **zertifizierter Bio-Betrieb** und unterziehen uns jährlich einer Prüfung durch ein **unabhängiges Prüfungsinstitut** (DE-ÖKO-003).

Mit der steigenden Nachfrage nach gesundheitsbewusster Ernährung erweiterten wir stetig unsere Produktpalette, von zu Beginn drei Produkten, auf inzwischen **neun Brote** sowie **zwei Brötchen**.

Auch zukünftig wollen wir Ihnen hervorragende Bio-Produkte für eine vollwertige Ernährung anbieten - natürlich nur mit den **besten Zutaten** und mit **viel Handarbeit** gebacken!



Das Schnitzer-Konzept

Vollkorn – lecker und vollwertig, so sollen Schnitzer-Vollwert-Backwaren sein. Dafür steht in unserer Backstube eine **eigene Getreidemühle**, mit der täglich frisches Bio-Vollkornmehl hergestellt wird.

Das verwendete Schnitzer **Bio-Plus-Getreide** **stammt aus süddeutscher Bio-Landwirtschaft** und wird zusätzlich stichprobenartig auf Rückstände von ca. 200 Pflanzenschutzmitteln, auf Schwermetalle und auf Mykotoxine im Labor untersucht.

Die Weiterverarbeitung des frisch gemahlene Korn erfolgt ebenfalls mit **natürlichen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau**.

Die Verwendung von Bio-Rohstoffen wird dokumentiert und von unabhängigen Kontrolleuren vor Ort überprüft. Als Zertifikat trägt Bäckerei Gerdes die Auszeichnung als **anerkannter Bio-Backbetrieb**.

Zur Teiglockerung werden nur Triebmittel wie Hefe, betriebseigener Sauerteig und Backferment verwendet. In diesen Bio-Vollwert-Brotten steckt die **„Kraft des vollen Kornes“**, ohne dass der Kunde auf ganze, unzerkleinerte Körner beißen muss.

Verkostungstage

Unsere Verkostungstage mit der **Ernährungswissenschaftlerin Bärbel Fielitz**:

- 4. April 2016: Decker's Frische Center Zusenhofen
- 25. April 2016: Decker's Frische Center Oberkirch
- 6. Mai 2016: Decker's Frische Center Appenweier

Wir laden Sie herzlich ein vorbei zu kommen und unsere **Bio-Produkte** zu **probieren**. Bärbel Fielitz beantwortet Ihnen auch gerne Ihre Fragen zur **gesunden Ernährung**.



Bio Dinkelkruste



Unser reines Dinkelbrot backen wir in unserem eigenen Holzbackofen.

Als besondere Zutat enthält das Brot Kartoffelflocken. Sie sorgen dafür, dass das Brot lange Zeit frisch bleibt und eine elastische Struktur erhält.

Das Brot ist sehr bekömmlich und kann auch magenempfindlichen Menschen empfohlen werden.

Zutaten

Bio Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio Kartoffelflocken, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	223 kcal
Eiweiß:	9,3 g
Kohlenhydrate:	38,4 g
davon Zucker:	0,6 g
Fett:	1,8 g
davon ges. Fettsäuren:	0,4 g
Ballaststoffe:	5,9 g
Salz:	1,3 g

Allergene

Dinkel



Bio Dinkelbrot mit Chia



Ein Dinkel-Vollkorn-Brot mit Chia-Samen, einer Ölsaart aus Mittelamerika. Chia enthält wertvolle mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Chia und Kartoffelflocken sorgen für eine elastische Struktur und lange Frischhaltung des Brotes.

Zutaten

Wasser, Bio Dinkelvollkornmehl, Bio Kartoffelflocken, Chia Samen, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	223 kcal
Eiweiß:	9,4 g
Kohlenhydrate:	35,1 g
davon Zucker:	0,6 g
Fett:	3,0 g
davon ges. Fettsäuren:	0,5 g
Ballaststoffe:	6,7 g
Salz:	1,2 g

Allergene

Dinkel



Bio Dinkelbrot ohne Hefe



Ein Dinkelvollkornbrot bei dem als Backtriebmittel anstatt Hefe Maisferment verwendet wird. Das Backferment wird über mehrere Stufen verarbeitet, ähnlich wie ein Sauerteig. Es ist aber milder als ein Sauerteigbrot.

Zutaten

Bio Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio Backferment: (Weizenschrot, Maismehl, Erbsenmehl, Blütenhonig), Meersalz

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	240 kcal
Eiweiß:	11,5 g
Kohlenhydrate:	41,3 g
davon Zucker:	0,6 g
Fett:	1,2 g
davon ges. Fettsäuren:	0,1 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Natrium:	1,3 g

Allergene

Dinkel, Weizen



Bio Schnitzerlaib



Unser Bio Schnitzerlaib ist ein Weizenmischbrot mit Leinsamen, Sesam und Kürbiskernen. Die Getreide sind wie gewohnt fein vermahlen, der „Biss“ kommt von den aromatischen Ölsaaten.

Zutaten

Wasser, Bio Roggenvollkornmehl, Bio Weizenvollkornmehl, Bio Sesam ungeschält, Bio Leinsamen, Bio Kürbiskerne, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	226 kcal
Eiweiß:	7,7 g
Kohlenhydrate:	34,2 g
davon Zucker:	0,6 g
Fett:	4,1 g
davon ges. Fettsäuren:	0,2 g
Ballaststoffe:	8,9 g
Natrium:	1,2 g

Allergene

Weizen, Roggen, Sesam



Bio Emmer-Brot



Emmer ist ein wiederentdecktes Urkorn. Im Vergleich zu Weizen enthält Emmer sehr viel mehr Magnesium, Kupfer, Eisen, Zink und Eiweiß. Backwaren aus Emmer haben eine dunklere Färbung und einen sehr würzigen Geschmack.

Zutaten

Bio Emmer-Vollkornmehl, Wasser, Bio Dinkelvollkornmehl, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	224 kcal
Eiweiß:	9,0 g
Kohlenhydrate:	40,4 g
davon Zucker:	0,1 g
Fett:	1,4 g
davon ges. Fettsäuren:	0,0 g
Ballaststoffe:	4,8 g
Natrium:	1,3 g

Allergene

Dinkel, Emmer



Bio Weizenbrot mit Sonnenblumenkernen



Unser Bio Weizenbrot ist ein reines Weizenbrot mit Bio Olivenöl und Bio Sonnenblumenkernen.

Zutaten

Bio Weizenvollkornmehl, Wasser, Bio Sonnenblumenkerne, Bio Olivenöl, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	261 kcal
Eiweiß:	8,9 g
Kohlenhydrate:	37,3 g
davon Zucker:	0,6 g
Fett:	6 g
davon ges. Fettsäuren:	0,2 g
Ballaststoffe:	8,7 g
Natrium:	1,2 g

Allergene

Weizen



Bio Sonnenblumenkornbrot



Dieses Weizenmischbrot wird mit Bio Weizen, Roggen und Sonnenblumenkernen hergestellt.

Als besondere Note wird ungeschälter Bio Sesam beigemischt.

Zutaten

Wasser, Bio Weizenvollkornmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Bio Sonnenblumenkerne, Bio Leinsamen, Bio Sesam ungeschält, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	231 kcal
Eiweiß:	7,9 g
Kohlenhydrate:	33,6 g
davon Zucker:	0,5 g
Fett:	4,8 g
davon ges. Fettsäuren:	0,2 g
Ballaststoffe:	8,6 g
Salz:	1,1 g

Allergene

Weizen, Roggen, Sesam



Bio Berliner Landbrot



Herzhaftes Bio-Vollwertbrot aus frisch gemahlenem Roggen- und Weizenkorn in Bioqualität. Hergestellt mit unserem eigenem Vollkornsauerteig, ist es reich an Nähr- und Ballaststoffen.

Zutaten

Wasser, Bio Roggenvollkornmehl, Bio Weizenvollkornmehl, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	221 kcal
Eiweiß:	7,2 g
Kohlenhydrate:	40,0 g
davon Zucker:	0,7 g
Fett:	1,2 g
davon ges. Fettsäuren:	0,2 g
Ballaststoffe:	9 g
Natrium:	1,4 g

Allergene

Weizen, Roggen



Bio Vollwertmischbrot



Unser Bio Vollwertmischbrot ist ein Weizenmischbrot, hergestellt mit unserem eigenen Vollkornsauerteig.

Ideal zum Vesper oder Frühstück.

Zutaten

Wasser, Bio Weizenvollkornmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Meersalz, Hefe

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	210 kcal
Eiweiß:	7 g
Kohlenhydrate:	37,8 g
davon Zucker:	0,6 g
Fett:	1,1 g
davon ges. Fettsäuren:	0,2 g
Ballaststoffe:	8,5 g
Natrium:	1,2 g

Allergene

Weizen, Roggen



Bio kerniger Schnitzerweck & Bio Dinkelweck



Bio Vollkornbrötchen mit vielen verschiedenen Saaten und Körnern.

Bio Dinkel-Vollkornbrötchen mit Bio Kartoffelflocken für eine lange Frischhaltung.



Zutaten

Bio kerniger Schnitzerweck:

Bio Weizenvollkornmehl, Wasser, Bio Roggenvollkornmehl, Bio Sesam ungeschält, Bio Kürbiskerne, Bio-Leinsamen, Hefe, Meersalz, Bio Backmittel (Sojalecithin)

Bio Dinkelweck:

Bio Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz, Bio Backmittel (Sojalecithin)



Allergene

Weizen, Gerste, Dinkel, Soja, Milchprodukte

Weizen, Roggen, Gerste, Soja, Milchprodukte, Sesam

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

	Bio kerniger Schnitzerweck	Bio Dinkelweck
Brennwert:	257 kcal	228 kcal
Eiweiß:	9,2 g	9,7 g
Kohlenhydrate:	39,3 g	39 g
davon Zucker:	1,0 g	1,0 g
Fett:	4,2 g	1,8 g
davon ges. Fettsäuren:	0,2 g	0,4 g
Ballaststoffe:	10,3 g	6,3 g
Natrium:	1,4 g	1,4 g



Kundenkarte

Kennen Sie schon unsere **neue Kundenkarte**?
Nutzen Sie die Vorteile wie bargeldloses Bezahlen,
sammlen von Bonuspunkten oder die Gutscheinfunk-
tion.



Alle Informationen zu unserer Kundenkarte erhalten Sie
in unseren Fachgeschäften oder auf unserer Webseite:

www.baeckerei-gerdes.de/kundenkarte

Bonusaktion 10 + 1

Alle Besitzer unserer Kundenkarte nehmen automatisch
auch an unserer Schnitzeraktion vom **1. April bis 30. Juni**
2016 teil.

10 Gekauft - 1 Geschenk

Kaufen Sie mit unserer Kundenkarte bei uns ein, wird
jedes gekaufte Bio-Brot aus unserem Sortiment auf
Ihrer Karte mitgezählt. Beim Kauf des elften Bio-Brot
erhalten Sie dieses automatisch **gratis**.

*Besuchen Sie uns auch auf unserer
Webseite oder Facebook:*
www.baeckerei-gerdes.de