Produktinformation
Allergene und Zusatzstoffe/besondere Zutaten
BROT

Bäckerei Keim
Lachenhauweg 8
72766 Reutlingen-Mittelstadt

STAND: 30.10.2024

Artikelnummer	Artikel	Produktbeschreibung	vegetarisch?	vegan?	Gewicht [g]:	Frisch-verkauf [d]	keine ALLERGENE	Glutenhaltige Getreide: [A]	Weizen [A1]	Roggen [A2]	Gerste [A3]	Hafer [A4]	Dinkel [A5]	Kamut [A6]	Krebstiere [B]	Eier [C]	Fisch [D]	Erdnüsse [E]	Soja [F]	Milch / Milcherzeugnisse / Laktose [G]	Schalenfrüchte (Nüsse): [H]	Mandeln [H1]	Haselnüsse [H2]	Walnüsse [H3]	Cashewnüsse / Kaschunüsse [H4]	Pecannüsse [H5]	Paranüsse [H6]	Pistazien [H7]	Macadamianüsse / Queenslandnüsse [H8]	Sellerie [I]	Senf [J]	Sesam [K]	Schwefeldioxid / Sulfite [L]	Lupinen [M]	Weichtiere [N]	keine ZUSATZSTOFFE	mit Farbstoff [1]	mit Konservierungsstoff [2]	mit Antioxidationsmittel [3]	mit Geschmacksverstärker [4]	geschwärzt [5]	gewachst [6]	mit Phosphat [7]	mit Süßungsmittel(n) [8]	enthält eine Phenylalaninquelle [9]	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken [10]	enthält Chinin [11]	enthält Taurin [12]	enthält Koffein [13]	enthält Alkohol [14]	ALLERGENE	enthaltene ZUSATZSTOFFE / besondere Zutaten
1002	Halbweissbrot	Weizenmischbrot mit einer ausgeprägten Kruste und saftiger Krume	ja	ja	1000	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1003	Vesperlaible	Herzhaftes Weizenmischbrot mit besonders saftiger Krume und mit Roggenmehl bemehlten Kruste	ja	ja	500	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1004	Dinkel Eingenetztes Bauernbrot	Dinkelbrot mit ungleichmäßigem Porenbild in der Krume	ja	ja	750	1		1	1	1	1		1																								1														A A1 A2 A3 A5	2
1005	Wengerter Laib	Kräftiges, rustikales Weizenmischbrot mit Roggenmehl bestreut	ja	ja	1000	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1007	Kapsel-Weißbrot	Weizenbrot in Kastenform	nein	nein	500	1		1	1											1																	1														A A1 G	2
1013	Neckartäler Roggenmischbrot	Saftiges Roggenmischbrot mit feiner Krume	ja	ja	1000	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1020	Kleverkorn Brot	Im Kasten gebackenes Dreikorn-Weizenmischbrot mit besonders lockerer Krume, veredelt mit Leinsamen, Sesam und Maismehl	ja	ja	500	1		1	1	1	1	1																				1					1														A A1 A2 A3 A4 K	2
1023	Weizenmisch-vollkornbrot	Ballaststoffreiches Vollkornbrot mit leicht malzigem Geschmack, veredelt mit 4% Sonnenblumenkernen, 3% Sesam und 3% Leinsaat	ja	ja	750	1		1	1	1		1																				1					1														A A1 A2 A4 K	2
1024	Dinkel-Saftkornbrot	Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	ja	ja	750	2		1	1	1	1		1																								1														A A1 A2 A3 A5	2
1027	AOK Kapselbrot KKH	Ballaststoffreiches Vollkornbrot in Kastenform mit leicht malzigem Geschmack, veredelt mit Sesalm Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsaat	ja	ja	810	1		1	1	1	1	1																				1					1														A A1 A2 A3 A4 K	2
1029	Pariser Weißbrot	Typisches Stangenweißbrot mit kräftigem Ausbund, splittrig-röschen Kruste und unregelmäßigen Porung	ja	ja	450	1		1	1		1																										1														A A1 A3	2
1032	Mittelstädter Dinkelkruste	Dinkelbrot mit bemehlter Kruste und saftiger Krume	nein	nein	500	1		1	1				1						1	1																	1														A A1 A5 F G	2
1033	Kartoffelbrot	Weizenmischbrot mit 5,1 % Kartoffeln	ja	ja	750	1		1	1	1	1								1																		1	1													A A1 A2 A3 F	2 3
1039	Leinsamenbrot	Weizenmischbrot mit 5,9 % Leinsame	ja	ja	750	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1056	Ruchmehlbaguette	Rustikales dunkles Weizenmischbrot in Stangenform mit Roggenmehl bemehlt	ja	ja	350	1		1	1	1	1																									1														A A1 A2 A3	KEINE ZUSATZSTOFFE
1066	Dinkelbaguette	Dinkelbrot in Stangenform mit saftiger Krume	ja	ja	275	1		1	1	1	1		1																							1														A A1 A2 A3 A5	KEINE ZUSATZSTOFFE
1069	Roggensaft-Käpsele	Im Kasten gebackenes herzhaft Roggenbrot mit kräftigem Geschmack	ja	ja	410	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1070	Dinkel-Käpsele	Dinkelbrot im Kasten gebacken mit Dinkelmehl bemehlt	nein	nein	250	1		1	1				1						1	1																	1														A A1 A5 F G	2
1071	Vollkorn-Käpsele	Vollkornbrot im Kasten gebacken aus Weizen- und Roggenvollkornmehl mit Ölsaaten und hohem Ballaststoffanteil	ja	ja	310	1		1	1	1	1	1																				1					1														A A1 A2 A3 A4 K	2
1076	Sonnenblumen-Käpsele	Herzhaftes Weizenmischbrot mit 23,9 % Sonnenblumenkernen	ja	ja	275	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1093	AL Eingenetztes Bauernbrot	Weizenmischbrot mit ungleichmäßigem Porenbild in der Krume und einem herzhaften Geschmack	ja	ja	500	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1096	Fitnessbrot	Saftiges Weizenmischbrot mit Karotten und Kürbiskernen	ja	ja	500	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2
1097	Halbweiss-Vesperkapsel	Saftiges Weizenmischbrot in Kapselform	ja	ja	2000	1		1	1	1	1																										1														A A1 A2 A3	2

Produktinformation
Allergene und Zusatzstoffe/besondere Zutaten
BROT

Bäckerei Keim
Lachenhauweg 8
72766 Reutlingen-Mittelstadt

STAND: 30.10.2024

Artikelnummer	Artikel	Produktbeschreibung	vegetarisch?	vegan?	Gewicht [g]:	Frisch-verkauf [d]	keine ALLERGENE	Glutenhaltige Getreide: [A]	Weizen [A1]	Roggen [A2]	Gerste [A3]	Hafer [A4]	Dinkel [A5]	Kamut [A6]	Krebstiere [B]	Eier [C]	Fisch [D]	Erdnüsse [E]	Soja [F]	Milch / Milcherzeugnisse / Laktose [G]	Schalenfrüchte (Nüsse): [H]	Mandeln [H1]	Haselnüsse [H2]	Walnüsse [H3]	Cashewnüsse / Kaschunüsse [H4]	Pecannüsse [H5]	Paranüsse [H6]	Pistazien [H7]	Macadamianüsse / Queenslandnüsse [H8]	Sellerie [I]	Senf [J]	Sesam [K]	Schwefeldioxid / Sulfite [L]	Lupinen [M]	Weichtiere [N]	keine ZUSATZSTOFFE	mit Farbstoff [1]	mit Konservierungsstoff [2]	mit Antioxidationsmittel [3]	mit Geschmacksverstärker [4]	geschwärzt [5]	gewachst [6]	mit Phosphat [7]	mit Süßungsmittel(n) [8]	enthält eine Phenylalaninquelle [9]	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken [10]	enthält Chinin [11]	enthält Taurin [12]	enthält Koffein [13]	enthält Alkohol [14]	ALLERGENE	enthaltene ZUSATZSTOFFE / besondere Zutaten
1200	**Kürbisbrot**	Weizenbrot mit 12,5 % Kürbiskernen und 5,1 % getrocknetem Kürbis	ja	ja	600	1		1	1	1	1								1																			1															A A1 A2 A3 F	2
1201	**Schwäbische Urkruste**	Rustikales Dinkelbrot mit Emmer, Einkorn, Hafer, Roggen, Gerste und Ölsaaten	ja	ja	850	1		1	1	1	1	1	1																									1															A A1 A2 A3 A4 A5	2
1202	**Kurkuma-Dinkel-Brot**	Dinkelweizenbrot mit 0,7 % Kurkuma und 3,7 % Dekor aus Blaumohn, Haselnüssen und Schwarzkümmel	ja	ja	500	1		1	1				1										1													1																	A A1 A5 H2	KEINE ZUSATZSTOFFE
1203	**Dinkel-Roggen-Laib**	Roggen 64%, Dinkel 36%, Weizen und Gerste unter 1%	nein	nein	1000	1		1	1	1	1		1							1																		1															A A1 A2 A3 A5 G	2