



BOHLSENER MUEHLE BACKSTUBE

Sortimentsübersicht





GUTES BROT BRAUCHT ZEIT & WISSEN

NOCH MEHR LANGZEITGEFÜHRTE DINKEL-FEINBROTE!



Gut bekömmlich, lange Frischhaltung und ganz viel Handwerk.

Der Teig unserer Landtied-Brote ruht 20 Stunden, zunächst über Nacht und anschließend in Gärkörben, um danach auf Stein gebacken zu werden. Diese Brotkörbe verleihen den Broten auch ihre charakteristischen Ringe. Zudem sorgt die lange Reifezeit für eine stärkere Wandlung von Stärke und Eiweiß durch natürliche Gärprozesse.

Der Geschmack wird intensiver, das Brot bekömmlicher und die Kruste knuspriger, für besten Brotgenuss.

UNSERE FERMENT-BROTE

Das milde Brot, ganz ohne klassische Hefe

Backferment ist ein Teiglockerungsmittel und wird aus Maismehl, Erbsenmehl und Honig hergestellt. Der Honig liefert Nektarhefen, die für die Gärung verantwortlich sind. In der Teigführung ähnelt Backferment dem klassischen Sauerteig. Das Ergebnis ist ein Brot ohne Hefe und milder im Geschmack. Weil das Backferment den Teig gleichzeitig lockert und treibt, ist die Zufuhr von Hefe oder anderen Triebmitteln nicht notwendig. Daher sind mit Backferment hergestellte Brote besonders bekömmlich und gut verträglich.

URIGE GETREIDETYPEN

Einkorn und Emmer sind fast vergessene Getreidearten.

In unseren Backwerken findet Ihr auch alte Getreidesorten wie Einkorn und Emmer (Ur-Korn-Nuss Brot) sowie Lichtkornroggen (Roggen-Mild). Das schafft nicht nur eine leckere Abwechslung auf dem Teller, sondern trägt auch dazu bei, die biologische Vielfalt in der Natur zu fördern.

Probiere unsere einzigartigen Urgetreide Brote und schmecke, was Getreide auf dem Kasten hat.

LANDTIED

Langzeitgeführtes Dinkel-Feinbrot
im Steinofen gebacken, 750 g



Zutaten: DINKelmehl Type 1050^{*1}, Wasser, DINKelmehl Type 630^{*1},
DINKElvollkornmehl^{*1}, Kartoffelflocken*, Meersalz, HEFE*, Streumehl:
ROGGEnmehl Typ 1150*.



NEU

LANDTIED KÜRBISKERNE

Langzeitgeführtes Dinkel-Feinbrot mit Kürbiskernen
im Steinofen gebacken, 650 g

Zutaten: Wasser, DINKelmehl Type 1050^{*1}, DINKelmehl Type 630^{*1}, DINKEl-
vollkornmehl^{*1}, Kartoffelflocken*, Kürbiskerne*, Meersalz, Hefe*, Streumehl:
ROGGEnmehl Type 1150*.



NEU

LANDTIED BAGUETTE

Langzeitgeführtes Dinkel-Feinbrot
im Steinofen gebacken, 250 g

Zutaten: Wasser, DINKelmehl Type 1050^{*1}, DINKelmehl Type 630^{*1}, DINKEl-
vollkornmehl^{*1}, Kartoffelflocken*, Meersalz, Hefe*, Streumehl: ROGGEnmehl
Type 1150*.



FERMENT-DINKEL-VITAL

Ferment Dinkelbrot mit gekeimtem
Buchweizen, Möhren und Saaten, 750 g



Zutaten: DINKElvollkornmehl^{*1}, DINKElvollkornschrot^{*1}, Wasser, Karotten-
streifen*, DINKEL*, Buchweizen* gekeimt, Buchweizenflocken*, Leinsaat*,
SESAM*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz, Backferment* (Maismehl*,
Erbsenmehl*, Honig*).



FERMENT-ROGGEN-SAATEN

100% Roggenvollkornbrot mit hohem Saatenanteil,
durch Backferment mild im Geschmack, 750 g



Zutaten: Wasser, ROGGENvollkornschrot*, Saatenmischung* 16% (Kürbis-
kerne*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*), ROGGENvollkornmehl*, ROGGEN*
poliert, Meersalz, Backferment* (Maismehl*, Erbsenmehl*, Honig*).



NEU

UR - KORN NUSS BROT

Emmer Einkorn Brot
mit 80 % Vollkorn Anteil und Walnüssen, 700g



Zutaten: "Wasser, EMMERvollkornmehl*, EINKORNvollkornmehl*,
DINKelmehl Type 630^{*1}, Kartoffelflocken*, WALNÜSSE*, Meersalz, Hefe*,
Bestreung: DINKElvollkornflocken*^{*1}.



LANGZEITGEFÜHRTE BROTE

FERMENTBROTE

URGETREIDE BROT

DIE BESONDEREN

WAS IN UNSEREM BROT STECKT

Wir mahlen, mischen und backen in der Mühle und in der Bäckerei hochwertige Bio-Lebensmittel. Dabei verbinden wir traditionelles Handwerk mit modernster Herstellungstechnik und klaren Rezepturen. Die Teige für unsere Brote werden klassisch und ohne künstliche Enzyme oder Zusatzstoffe hergestellt. Wir arbeiten mit Teigruhe, Quellstücken und Vorteigen. Unsere Sauerteige werden von uns geführt und machen die Brote einzigartig. Eine Qualität die man schmeckt!

JEDES BROT EIN
HAND-WERK

Bohlsener Mühlen Bäcker
Jens Unrau bei der Arbeit



NEU

DINKEL PUR

Dinkelvollkornbrot mit Sauerteig und nur 3 Zutaten gebacken, 500 g

Zutaten: DINKELvollkornmehl[†], Wasser, DINKELsauerteig[†] (DINKELvollkornschrot[†], Wasser, Hefe^{*}), DINKELvollkornschrot[†], Meersalz, Hefe^{*}.


**DINKEL-HAFERBROT**

Dinkel-Hafer Brot mit hohem Anteil an Hafervollkornflocken, 750 g

Zutaten: HAFERvollkornflocken^{*} 21%, DINKELvollkornmehl[†], DINKELsauerteig[†] (DINKELvollkornschrot[†], Wasser, Hefe^{*}), DINKELmehl Type 1050[†], DINKELvollkornschrot[†], Meersalz, Hefe^{*}.


**DINKEL-BUCHWEIZENBROT**

Dinkel-Roggen Vollkornbrot mit Buchweizen, 750 g

Zutaten: DINKELsauerteig[†] (DINKELvollkornschrot[†], Wasser, Hefe^{*}), DINKELvollkornmehl[†], ROGGENvollkornmehl[†], Hirse^{*}, Buchweizengrütze^{*} 4%, DINKELvollkornschrot[†], ROGGENvollkornschrot[†], Meersalz, Hefe^{*}.




NEU

DINKEL HAUSBROT

Dinkel-Roggen Vollkornbrot mit Sauerteig, 650 g

Zutaten: DINKELsauerteig[†] (DINKELvollkornschrot[†], Wasser, Hefe^{*}), Wasser, DINKELvollkornmehl[†], ROGGEN^{*}, SOJA-Sauce Tamari^{*} (SOJAbohnen^{*}, Wasser, Salz), ROGGENvollkornmehl[†], Hefe^{*}.



DINKEL HAUSBROT

100% Vollkorn Brot

NEU

DINKEL-SAATEN-KRUSTE

Dinkel-Roggen Vollkornbrot mit hohem Saatenanteil, 500 g

Zutaten: DINKELvollkornmehl[†], Saaten* 18 % (Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Chiasamen (Salvia hispanica)*, SESAM*), ROGGENvollkornmehl[†], HAFERvollkornflocken*, ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl[†]), Meersalz, Hefe*.



Vegan



SONNENBLUMENBROT

Roggen-Weizen Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, nussig im Geschmack, 750 g

Zutaten: WEIZENVollkornmehl[†], ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl[†]), ROGGENvollkornmehl[†], Sonnenblumenkerne* 11%, ROGGENvollkornschrot*, Meersalz.



Vegan



SAATENBROT

Roggen-Weizen Vollkornbrot mit hohem Saatenanteil, 750 g

Zutaten: ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl[†]), WEIZENVollkornmehl[†], ROGGENvollkornmehl[†], Wasser, Leinsaat* 7 %, ROGGENvollkornschrot*, SESAM* 3%, Buchweizengrütze*, Sonnenblumenkerne* 2%, Meersalz.



Vegan



KRUSTENBROT

Weizen-Roggen Steinofenbrot, intensiv im Geschmack, mit einer starken Kruste, 750 g

Zutaten: WEIZENVollkornmehl[†], ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl[†]), ROGGENvollkornmehl[†], Wasser, ROGGENvollkornschrot*, Meersalz.



Vegan



ROGGEN-DINKELBROT

Lichtkornroggen-Dinkel Vollkornbrot, 1000 g

Zutaten: LichtkornROGGENsauerteig* (LichtkornROGGENvollkornmehl[†], Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl[†]), LichtkornroggenROGGENvollkornmehl[†], DINKELvollkornmehl[†], Meersalz, Hefe*.



Vegan



KRUSTENBROT

auf Stein gebacken



NEU

ROGGENKRUSTE

Roggen-Weizen Vollkornbrot, 750 g

Zutaten: ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl*), WEIZENmehl Type 1050*, ROGGENvollkornmehl*, WEIZENvollkornmehl*, ROGGENvollkornschrot*, Meersalz, Hefe*.



Vegan

**ROGGENSCHROT-BROT**

100% Roggenbrot mit hohem Roggenschrot Anteil, 750 g

Zutaten: ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl*), ROGGENvollkornmehl*, ROGGENvollkornschrot*, Wasser, Meersalz.



Vegan



NEU

ROGGEN MILD

100% Lichtkornroggenbrot mit mildem Hefe-Sauerteig, 500 g

Zutaten: LichtkornROGGENsauerteig* (LichtkornROGGENvollkornmehl*, Wasser), Lichtkorn-ROGGENvollkornmehl*, Wasser, Meersalz, Hefe*, Streumehl: LichtkornROGGENvollkornmehl*.



Vegan



**LANGE
TEIGRUHE**
**ROGGEN
KRUSTE**

 Handwerkliche
Teigführung

DINKEL-VOLLKORN-KISSEN

Dinkelvollkorn Brötchen mit Haferflocken, Kürbiskernen und Quinoa

Zutaten: DINKELvollkornmehl[†], HAFERvollkornflocken*, Leinsaat*, Hefe*, Quinoa*, Kürbiskerne*, Backmittel Ökoback DINKEL[†] (DINKELmehl Type 630[†], Zucker* (Rohrohrzucker*, Rübenzucker*), LUPINENmehl*, Malzmehl* (GERSTE*), Acerolapulver*), Meersalz, Sonnenblumenöl*, Kartoffelflocken*.



DINKEL-KRUSTI

Dinkelbrötchen mit hohem Vollkornanteil und Sonnenblumenkernen

Zutaten: DINKELvollkornmehl[†], Wasser, DINKELmehl Type 1050[†], Hefe*, Sonnenblumenkerne*, SESAM*, Rübenzucker*, Bohlsener DINKELbackmittel[†] (DINKELmehl Type 630[†], GERSTENmalzmehl*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*, Trägerstoff: Maltodextrin* (Mais*)), Meersalz, Zitronensaftkonzentrat*, ungehärtetes Palmfett*.



DINKELBRÖTCHEN

Reines Dinkelbrötchen mit hohem Vollkornanteil

Zutaten: DINKELvollkornmehl[†], DINKELvollkornschrot[†], DINKELmehl Type 1050[†], Hefe*, Bohlsener DINKELbackmittel[†] (DINKELmehl Type 630[†], GERSTENmalzmehl*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*, Trägerstoff: Maltodextrin* (Mais*)), Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



SAATENBRÖTCHEN

Reines Weizenbrötchen mit hohem Vollkornanteil und Saaten

Zutaten: WEIZENVollkornmehl*, Saatenmischung* 18% (Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, SESAM*, Mohn*), WEIZENmehl Type 550*, Hefe*, Bohlsener WEIZENbackmittel* (WEIZENmehl Type 550*, GERSTENmalzmehl*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*, Trägerstoff: Maltodextrin* (Mais*)), ungehärtetes Palmfett*, Meersalz.



DINKEL-ROGGENBRÖTCHEN

Dinkel-Roggenbrötchen mit einem Hauch Sojasauce und Roggenvollkornflocken

Zutaten: DINKELmehl Type 1050[†], ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl*), ROGGEN* poliert, DINKELvollkornmehl[†], ROGGENvollkornmehl*, SOJAsoße Tamari* (Wasser, SOJAbohnen*, Meersalz), ROGGENvollkornflocken*, Hefe*, Bohlsener DINKELbackmittel[†] (DINKELmehl Type 630[†], GERSTENmalzmehl*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*, Trägerstoff: Maltodextrin* (Mais*)), Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



URKORN-GOLDLING

Dinkel-Einkorn Brötchen mit Karotten, Saaten, Cornflakes und Kurkuma

Zutaten: DINKELmehl Type 630[†], Wasser, Karottenstreifen*, EINKORNVollkornmehl*, GRÜNKERN-vollkornschrot*, Maisgrieß*, DINKELvollkornmehl[†], Sonnenblumenöl*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne* geschnitten, Bohlsener DINKELbackmittel[†] (DINKELmehl Type 630[†], Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Acerolapulver*), Meersalz, Hefe*, Cornflakes* (Mais*), Rohrohrzucker*, Meersalz, GERSTENmalzextrakt*, Trennmittel: Sonnenblumenlecithine*, Kurkuma*.



DINKEL-CIABATTABRÖTCHEN

Reines Dinkelbrötchen mit einem Hauch Olivenöl

Zutaten: DINKELmehl Type 1050[†], DINKELvollkorngrieß[†], Olivenöl*, Hefe*, Meersalz.



DINKEL-KNACKI

Dinkelbrötchen mit langer Teigruhe

Zutaten: DINKELmehl Type 630st, DINKELvollkorngrießst, DINKELvollkornmehlst, Backmittel Ökokraft DINKELst (DINKELmehl Type 630st, Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Acerolapulver*), Hefe*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



 **Vegan**

DINKEL-MOHN-KNACKI

Reines Dinkelbrötchen mit Mohn

Zutaten: DINKELmehl Type 630st, DINKELvollkorngrießst, Mohn*, DINKELvollkornmehlst, Backmittel Ökokraft DINKELst (DINKELmehl Type 630st, Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Acerolapulver*), Hefe*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



 **Vegan**

DINKEL-SESAM-KNACKI

Reines Dinkelbrötchen mit Sesam

Zutaten: DINKELmehl Type 630st, DINKELvollkorngrießst, SESAM*, DINKELvollkornmehlst, Backmittel Ökokraft DINKELst (DINKELmehl Type 630st, Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Acerolapulver*), Hefe*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



 **Vegan**

BAUERNBRÖTCHEN

Reines Weizen Brötchen

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, Backmittel Ökoback-Kälte* [Malzmehl* (WEIZEN*, GERSTE*), WEIZENmehl Type 550*, SOJA-Lecithine-Mischung* (Maisstärke*, SOJA-Lecithine*, ungehärtetes Palmfett*), Rübenzucker*, LUPINENmehl*, WEIZENSauerteig*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, Acerolapulver*), Hefe*, ROGGENvollkornmehl*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



 **Vegan**



KÄSE-CIABATTINI

Würziges Weizen Käsebrötchen

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, geriebener GOUDA* 15%, Backmittel Ökoback-Kälte* [Malzmehl* (WEIZEN*, GERSTE*), WEIZENmehl Type 550*, SOJA-Lecithine-Mischung* (Maisstärke*, SOJA-Lecithine*, ungehärtetes Palmfett*), Rübenzucker*, LUPINENmehl*, WEIZENSauerteig*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, Acerolapulver*), ungehärtetes Palmfett*, Meersalz, Hefe*, Kartoffelstärke*.



SAATEN-SPITZ

Weizen Brötchen mit Saaten und Käse

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, Saatenmischung* 19% (Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, SESAM*, Kürbiskerne*, Mohn*), ROGGENsauerteig* (Wasser, ROGGENvollkornschrot*, ROGGENmehl*), geriebener GOUDA*, Bohlsener WEIZENbackmittel* [WEIZENmehl Type 550*, WEIZENgluten*, GERSTENmalzmehl*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*, Trägerstoff: Maltodextrin* (Mais*)], ROGGENvollkornschrot*, Hefe*, Meersalz, Sonnenblumenöl*, SOJAsoauce Tamar* (Wasser, SOJAbohnen*, Meersalz), WEIZENGLUTEN*.



MAIS GOLDLING

Weizenbrötchen mit Maisgrieß, Sonnenblumenkernen und Curry

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, Maismischung* [Maisgranulat* 11%, Sonnenblumenkerne*, WEIZENmehl Type 550*, Curry* (enthält SENF*, SELLERIE*)], Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Margarine* (ungehärtetes Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Salz, Zitronensaftkonzentrat*), Maisgrieß* 2%, Hefe*, Sonnenblumenöl*, Meersalz.



 **Vegan**

MILCHBRÖTCHEN

Süßes weiches Weizenbrötchen

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, BUTTER*, Rohrohrzucker*, Hefe*, MAGERMILCHpulver* 3%, EIER*, Meersalz.



Bioland

ROSINENBRÖTCHEN

Süßes weiches Weizenbrötchen mit Rosinen

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, Sultaninen* 22%, BUTTER*, Rohrohrzucker*, Hefe*, MAGERMILCHpulver*, EIER*, Meersalz, Sonnenblumenöl*.



Bioland

SCHOKOBRÖTCHEN

Süßes weiches Weizenbrötchen mit knackigen Schokostückchen

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, Zartbitterschokodrops* 15% (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), BUTTER*, Rohrohrzucker*, Hefe*, MAGERMILCHpulver*, EIER*, Meersalz.



Bioland

DINKEL HEIDESAND

Veganer Dinkel Keks mit knackiger Schokolade

Zutaten: DINKELmehl Type 630*¹, Margarine* (ungehärtetes Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Salz, Zitronensäurekonzentrat*), Rohrohrzucker*, Zartbitterkuvertüre* (Kakaomasse*, Vollrohrzucker*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), stark entöltes Kakaopulver*, Meersalz, Vanille*.

Vegan

MANDELHÖRNCHE

Marzipan Gebäck mit knackigen Mandeln und Schokolade

Zutaten: Marzipan* 50% (MANDELN* 57%, Honig*, Wasser), Rohrohrzucker*, gehobelte, blanchierte MANDELN* 13%, Zartbitterkuvertüre* (Kakaomasse*, Vollrohrzucker*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), HÜHNEREiweißpulver*.

FRUCHT SCHMAND
STREUSEL

APFEL-STREUSELKUCHEN

Dinkelkuchen mit hohem Apfelanteil und Streuseln

Zutaten: Apfelspalten* 61%, DINKELmehl Type 1050st, Rohrohrzucker*, Margarine* (ungehärtetes Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Salz, Zitronensaftkonzentrat*), DINKELvollkorn Grießst, Hefe*, Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), Meersalz, Maisstärke*, Zimt*.



Vegan

PFLAUMENSCHNITTE

Dinkelkuchen mit hohem Pflaumenanteil u. Streuseln

Zutaten: Pflaumen* 58 %, DINKELmehl Type 1050st, Rohrohrzucker*, Margarine* (ungehärtetes Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Salz, Zitronensaftkonzentrat*), DINKELvollkorn Grießst, Hefe*, Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), Meersalz, Maisstärke*.



Vegan

DINKEL-ZITRONENKUCHEN

Saftiger Dinklrührkuchen mit frischer Zitrone

Zutaten: Rohrohrzucker*, DINKELmehl Type 630st, BUTTER*, EIER*, Fondant* [Rohrzucker*, Rübenzucker*, Glukosesirup* (Weizen*), Wasser], gehackte PISTAZIEN*, Zitronensaft* 1%, Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), Meersalz, Zitronenöl* 0,2%, Vanille*.



BROWNIE

Reines Weizengebäck, schokoladig, mit Zartbitter Schokoglasur

Zutaten: BUTTER*, WEIZENmehl Type 550*, Rohrohrzucker*, Schokoglasur* 15% [Zartbitterschokotropfen* 78% (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), Wasser], Zartbitterschokotropfen* 11% (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), EIER*, SAHNE*, stark entöltes Kakaopulver* 3%, Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), Vanille*, Meersalz.



DONAUWELLE

Dinkelkuchen mit Kirschen, Creme Füllung und Schokolade überzogen

Zutaten: Puddingcreme* 22% (Wasser, SAHNE*, Rohrohrzucker*, BUTTER*, Maisstärke*, EIGELB*, Vanille*, Meersalz), DINKELmürlbeteigst (BUTTER*, DINKELvollkornmehlst, DINKELmehl Type 1050st, Rohrohrzucker*, EIER*, Meersalz), Sauerkirschen* 15%, BUTTER*, Schokoglasur* 10% [Zartbitterschokolade* (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), Wasser], EIER*, DINKELmehl Type 630st, Rohrohrzucker*, Sauerkirschkonfitüre* 1% (Rohrohrzucker*, Sauerkirschen*), Geliermittel: Apfelppektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), stark entöltes Kakaopulver* 0,3 %, Meersalz, Vanille*.



NEU

FRUCHT SCHMAND STREUSEL

Saftige Frucht Schmand Streuselnkuchen

Zutaten: Puddingcreme* (Wasser, SAHNE*, BUTTER*, Maisstärke*, Rohrohrzucker*, EIGELB*, Vanillezucker* [Rohrohrzucker*, Vanille*], Meersalz), WEIZENmehl Type 550*, Florentiner Mix* [Maltodextrin* (Mais*), Rohrohrzucker*, ungehärtetes Palmfett*, Honig*, teilentrahmtes MILCHpulver*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), gehobelte MANDELN*, BUTTER*, SAHNE*, Rohrohrzucker*, EIER*, Hefe*, Meersalz, Zitronensaftkonzentrat*, Wasser.



NEU

TOSKANA KÜCHLEIN

Würziges Dinkelgebäck mit Paprika, Zucchini Füllung und Sonnenblumenkernen

Zutaten: DINKelmehl Type 630*, SAHNE*, EIER*, SCHMAND*, SüßrahmBUTTER*, Zucchiniwürfel*, Paprikawürfel* rot, Paprikawürfel* gelb, GOUDA* gerieben, Wasser, Tomatenscheiben*, Meersalz*, Sonnenblumenkerne*, Oregano*, Pfeffer* schwarz.



SPINAT-QUICHE

Würzige Weizen-Quiche mit Spinat-Feta Füllung und Tomaten

Zutaten: Spinat* 37%, WEIZENmehl Type 550*, Tomatenscheiben*, Zwiebelwürfel*, saure SAHNE*, EIER*, BUTTER*, ungehärtetes Palmfett*, SchafsfETA* (50% Fett i. Tr.), geriebener KÄSE* (GOUDA*, BergKÄSE*), Maissstärke*, Meersalz, Hefe*, Kartoffelstärke*, schwarzer, gemahlener Pfeffer*, Knoblauchpulver*.



DINKELCHEN

Reines Dinkel Kastenbrot, ideal auch als Toast, 500 g

Zutaten: DINKELmehl Type 630^{*†}, Bohlsener DINKELbackmittel^{*†} [DINKELmehl Type 630^{*†}, GERSTENmalzmehl^{*}, Rohrohrzucker^{*}, Acerolapulver^{*}, Trägerstoff: Malto-dextrin^{*} (Mais^{*})], Hefe^{*}, Meersalz.



Vegan



DINKEL-BAGUETTE

Reines Dinkelbaguette mit hohem Vollkorn-Anteil, 250 g

Zutaten: DINKELvollkornmehl^{*†}, Wasser, DINKELvollkorngrieß^{*†}, DINKELmehl Type 1050^{*†}, Bohlsener DINKELbackmittel^{*†} [DINKELmehl Type 630^{*†}, GERSTENmalzmehl^{*}, Rohrohrzucker^{*}, Acerolapulver^{*}, Trägerstoff: Malto-dextrin^{*} (Mais^{*})], Hefe^{*}, Meersalz, ungehärtetes Palmfett^{*}.



Vegan



BAGUETTE À LA FRANÇAISE

Französisches Baguette mit langer Teigruhe, 250 g

Zutaten: WEIZENmehl Type 550^{*}, Bohlsener WEIZENbackmittel^{*} [WEIZENmehl Type 550^{*}, GERSTENmalzmehl^{*}, Rohrohrzucker^{*}, Acerolapulver^{*}, Trägerstoff: Maltodextrin^{*} (Mais^{*})], Hefe^{*}, Meersalz, WEIZENvollkorngrieß^{*}.



Vegan



LANDTIED BAGUETTE

kräftiges Baguette
mit langer Teigführung



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU
Landwirtschaft

^{*}aus ökologischem Landbau,
[†]Dinkel ist eine UrWEIZENart

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung durch Großschreibung gekennzeichnet.
Bei Fragen zu eventuellen Spuren, fragen Sie bitte unser Fachpersonal.

Stand: August 2023



DEIN FEIN- GEBÄCK

Sortimentsübersicht

MOIN BUTTER-CROISSANT

Reines WeizenCroissant

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, BUTTER* 20%, Hefe*, Rohrohrzucker*, Steinsalz, WEIZENgluten*, GERSTENmalz*, Acerolapulver*.

MOIN VOLLKORN-DINKEL-CROISSANT

Reines Dinkelcroissant

Zutaten: DINKELvollkornmehl*¹, BUTTER*, Rohrohrzucker*, Hefe*, Steinsalz, Acerolapulver*.

MOIN SAATEN-LAUGEN-CROISSANT

Reines WeizenCroissant

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, BUTTER*, Saatenmischung* 8% (SESAM*, Leinsaat*, HAFER*, WEIZEN*, ROGGEN*, GERSTENflocken*), Hefe*, Rohrohrzucker*, Steinsalz, WEIZENgluten*, GERSTENmalz*, Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid), Acerolapulver*.

MOIN PAIN AU CHOCOLAT

Reines WeizenCroissant

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, BUTTER*, Zartbitterkuvertüre* 16% (Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*, Soja-Lecithine*), Rohrohrzucker*, Hefe*, Steinsalz, GERSTENmalz*, Acerolakirschsaff*.

MOIN VEGANES CROISSANT

Veganes Croissant mit Sheabutter gebacken

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, Wasser, Margarine* (Pflanzliche Fette* (Sheabutter*, Kokosfett*), Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*, Zitronensaftkonzentrat*, Salz), Hefe*, Rohrohrzucker*, Reissirup*, Steinsalz, WEIZENgluten*, GERSTENmalz*.

MOIN VEGANES SCHOKO-CROISSANT

Veganes Croissant mit Sheabutter gebacken

Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, Wasser, Pflanzenmargarine* (Sheabutter*, Kokosöl*, Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*, Zitronensaftkonzentrat*, Salz), Hefe*, Rohrohrzucker*, Reissirup*, Steinsalz, WEIZENweiß*, GERSTENmalz*, Acerolakirschsaffpulver*, Kuvertüre* 36% (Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*, Emulgator: Sojalecithin*), WEIZENstärke*, Steinsalz.



MOIN
VEGANES SCHOKOFRANZBRÖTCHEN
Plundergebäck mit Schokoladenfüllung



Zutaten: Teig* [WEIZENmehl Type 550*, Wasser, Pflanzenmargarine* (Sheabutter*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Salz, Zitronensaftkonzentrat*), Hefe*, Rohrohrzucker*, Reissirup*, Steinsalz, WEIZENweiß*, GERSTENmalz*], Füllung* [Wasser, Dunkle Kuvertüre* 6,5% (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: SOJA-Lecithine*), Rohrohrzucker*, WEIZENstärke*, WEIZENvollkorngrieß*, Zimt*, Steinsalz].



MOIN
FRANZBRÖTCHEN
Plundergebäck gefüllt mit Zimt und Zucker



Zutaten: WEIZENmehl Type 550*, BUTTER*, Wasser, Rohrohrzucker*, Hefe*, Zimt*, Steinsalz, GERSTENmalz*, WEIZENweiß*, Acerolakirschsafte*.

Schubert
LAUGENBREZEL
Reines Weizengebäck



Zutaten: WEIZENmehl* Type 550, Wasser, Steinsalz, Margarine* (Pflanzliches Fett*, Pflanzliches Öl*, Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat* Salz), Hefe*, WEIZENgluten*, GERSTENmalz*, WEIZENkeime*, Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid), Acerolakirschsaftepulver*.

Schubert
LAUGENSTANGE
Reines Weizengebäck



Zutaten: WEIZENmehl* Type 550, Wasser, Steinsalz, Margarine* (Pflanzliches Fett*, Pflanzliches Öl*, Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat* Salz), Hefe*, WEIZENgluten*, GERSTENmalz*, WEIZENkeime*, Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid), Acerolakirschsaftepulver*.

Schubert
DINKEL-LAUGENKNOTEN
Reines Dinkel-Laugengebäck



Zutaten: DINKELmehl* Type 812, Wasser, Steinsalz, Hefe*, Margarine* (Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*, Salz), Agavendicksaft*, Traubendicksaft*, GERSTENmalz*, DINKELkeime*, Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid), Acerolakirschsaftepulver*.



DE-ÖKO-001

*aus ökologischem Landbau,
'Dinkel ist eine UrWEIZENart

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung durch Großschreibung gekennzeichnet. Bei Fragen zu eventuellen Spuren, fragen Sie bitte unser Fachpersonal.

Stand: Juli 2021



VOM FELD BIS ZUM PRODUKT

Mit Bio-Getreide aus der Region und ökologischer Entwicklung vor Ort. Wir setzen uns für partnerschaftliche, faire Beziehungen und Kooperationen mit Erzeugern und Landwirten ein.



DIE WASSERMÜHLE

Wasserkraft trifft Ökostrom – hier verarbeiten unsere Müllerinnen und Müller aus 19 verschiedenen Rohstoffen über 100 unterschiedliche Produkte, als Basis für die Produkte der Bohlsener Mühle.

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG

Wir backen selbst! In unserer Backstube backen wir täglich über 100 frische Produkte.



FÜR DICH, VOR ORT

Unsere frischen Backwaren liefern wir im Umkreis von 150 km rund um Bohlsen aus. So bleibt die Frische und Qualität unserer Produkte erhalten und wir schonen mit kurzen Transportwegen unser Klima.

Wir setzen uns für zukunftsfähiges Wirtschaften, soziales & regionales Handeln, ökologisches Produzieren und bewusstes Konsumieren ein.

Mehr dazu findet Ihr unter:
nachhaltigkeit.bohlsener-muehle.de

