

Bäckerei Schindl

3 Hausbrotarten:

Schwarzroggenbrot (dunkles):

50 % Roggen; 30% Schwarzroggen; 20 % Weizen

Mischbrot:

70 % Roggen; 30% Weizen

Western:

ist ein helleres Mischbrot - 60 % Roggen; 40% Weizen –
Erfindung der Firma Schindl

Geschupftes = Schwarzbrot

Gestaubtes = Mischbrot

Lilienfelder Krustenbrot = Western

Bauernwecken 4 kg:

ist ein Schwarzroggenbrot mit Gewürzen (Kümmel, Anis, Fenchel)

Türnitzer Bauernbrot:

helleres Gewürzbrot mit knuspriger Krume (=Kruste);
Achtung: Milch enthalten!

Topfen-Erdäpfelbrot:

50% Weizen; 50% Roggen, gekochte und gepresste
Erdäpfel, Frischer Topfen (Für besonders lange
Haltbarkeit und Saftigkeit)

Vorschussbrot:

Weißroggen (Roggen mit wenig Aschegehalt =
Schalenanteil)

Körndl-Brote:

Nussbrot:

Western-Teig mit Walnüssen weitgehend von niederösterreichischen Bauern

Sonnenblumenbrot:

Schwarzbrot-Teig mit Sonnenblumenkernen

Vollkornbrot:

Roggen- und Weizen-Frischflocken (d.h. Roggen- und Weizenkörner werden von unseren Bäckern in der Nacht unmittelbar vor der Verarbeitung geflockt um ein Maximum an Nährstoffen im Brot zu erhalten (Müsli-Effekt); Roggenmehl; Weizenmehl; Natursauerteig

Kümbiskern:

Vollkorn mit Kümbiskernen

Kraftkornbrot:

Roggen- und Weizen-Frischflocken; Weizenkleie; Weizenkeime; Dinkelschrot; Hafer, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

Finnenbrot:

Roggen- und Weizenschrot; Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Soja

Reines Dinkelbrot:

Dinkel- Vollkornmehl; Dinkelschrot; Dinkel-Flocken, Sonnenblumenkerne – 100% WEIZENFREI!

Reines Roggenbrot:

Roggenmehl, Roggenschrot, Roggen-Sauerteig – Für Metabolic Balance oder speziell für Weizenallergiker

Purpur-Vollkorn:

Pur-Pur-Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl,
Sojaschrot, Sauerteig, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne,
Walnüsse

Fitberry:

Weizen-Vollkornmehl, Roggenmehl, Gerstenschrot,
Weizenschrot mit Traubenkonzentrat (hält lange
besonders saftig)

Weckerl ohne Weizen:

Vintschgerl (reiner Roggen)

Metabolic Balance

Reine Dinkelstangerl (Honig enthalten)