

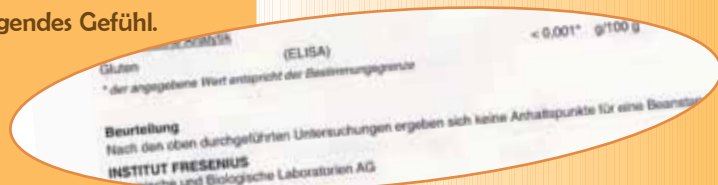
... Allgemeines

Wir backen unsere glutenfreien Brote ausschließlich mit Zutaten, die von Natur aus glutenfrei sind.

Zur Teiglockerung verwenden wir Maisbackferment – keine Hefe.

Alle Zutaten stammen selbstverständlich aus kontrolliert ökologischem Landbau.

Regelmäßige Kontrollen beim Institut Fresenius in Taunusstein geben Ihnen und uns ein beruhigendes Gefühl.



Beide Brote sind reich an Mineralstoffen und Spurenelementen und halten sich durch unser Backverfahren äußerst lange frisch.

Für Sie bedeutet das: 7 bis 10 Tage saftiger, frischer Hochgenuss!

Ab Mittwoch bekommen Sie die Brote in unseren Läden (auch glutenfreie Kuchen) und in vielen Biomärkten Münchens. Außerdem versenden wir sie bundesweit.

Fragen zu glutenfreier Ernährung beantworten wir ihnen gerne.
Für weiterführende Informationen verweisen wir auf die
Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Filderhauptstrasse 61 70599 Stuttgart
www.dzg-online.de
Unsere Mitgliedsnummer: 370181

Möchten Sie diese Brote geliefert bekommen, bestellen Sie bei:

Biohofbäckerei Gottschaller, Tel. 08533-2760, Fax 08533 - 910 791

oder im Internet: www.biohofbaeckerei.de - Ökokontroll-Nr: D-By-3-89073-AB

oder: www.fritz-muehlenbaeckerei.de - Ökokontroll-Nr: D-By-M-13-21-29B

Bestellungen bitte bis Freitag 12⁰⁰ Uhr.

Sie bekommen Ihr Brot - frisch gebacken in der Fritz Mühlenbäckerei - dann Donnerstag oder Freitag der Folgewoche per Paketdienst zugesandt.

Fritz Mühlenbäckerei GmbH
Rablstrasse 38 - 81669 München
www.fritz-muehlenbaeckerei.de
info@fritz-muehlenbaeckerei.de

Glutenfreie Bio-Brote aus der
Fritz Mühlenbäckerei...

... ein gutes Gefühl !

Fritz
Mühlenbäckerei

Bio-**Glutenfreie Brote**



Fritz Mühlenbäckerei 2005 - Günther Steinhilber
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier

Freude
am **BioGenuss**

Glutenfreies Quinoa- Amaranthbrot



Unser FrühstücksBrot...
... schmeckt vorzüglich mit
Marmelade und Honig,
aber auch mit Käse ein Genuss!
Bei vielen Kindern äußerst
beliebt!

Zutaten:

Quinoa
Basmati-Reis
Amaranth
Steinsalz

Teiglockerung:

Maisbackferment (ohne Hefe)

Nährwert pro 100 g Brot:

Brennwert: 645,0/153,0 kJ/kcal
Eiweiß: 5,0 g
Kohlenhydrate: 27,0 g
Fette: 3,0 g
BE: 2,25 g
(1 BE $\hat{=}$ 44,4 g Brot)

Amaranth



Quinoa



Basmati-Reis



750 g

... ein mildes, liebliches Brot

Glutenfreies Vollkorn- Brot



Ein vollwertiges und sehr
saftiges Brot.
Belegt mit Schinken
oder Käse...
... aber probieren Sie doch
selbst!

Zutaten:

Hirse
Mais
Buchweizen
Steinsalz
Leinsaat, Johannisbrotkernmehl
Kümmel, Koriander und Fenchel (gemahlen)
Sesam (nur außen)

Teiglockerung:

Maisbackferment (ohne Hefe)

Nährwert pro 100 g Brot:

Brennwert: 647,0/153,5 kJ/kcal
Eiweiß: 4,7 g
Kohlenhydrate: 27,5 g
Fette: 3,2 g
BE: 2,3 g
(1 BE $\hat{=}$ 43,5 g Brot)

Hirse



Buchweizen



Mais



750 g

... ein kräftiges, saftiges Brot