



Die Brote

Wir backen unser „Quinoa-Amaranth“ und unser „Glutenfreies VollkornBrot“ ausschließlich mit Zutaten, die von Natur aus glutenfrei sind und selbstverständlich aus ökologischem Anbau stammen. Zur Teiglockerung verwenden wir glutenfreies Maisbackferment. Durch unser spezielles Backverfahren halten sich die Brote besonders lange frisch.

Das bedeutet für Sie: 7 bis 10 Tage frischer und saftiger BrotGenuss mit vielen Ballast- und Mineralstoffen!

Wo Sie die Brote erhalten

- von Dienstag bis Freitag in unseren 3 eigenen Filialen
- in unseren weiteren Verkaufsstellen (siehe www.fritz-muehlenbaeckerei.de) meist auf Bestellung - wenden Sie sich bitte direkt an den jeweiligen Laden
- auf Bestellung (Versand bundesweit):
 - telefonisch bei der Biohofbäckerei Gottschaller, Tel. 08533 / 27 60
 - im Internet über die Biohofbäckerei Gottschaller: www.biohofbaeckerei.de
 - im Internet über uns: www.fritz-muehlenbaeckerei.de

Bestellungen bitte bis Freitag 12.00 Uhr. Sie bekommen Ihr Brot, frisch gebacken in der Fritz Mühlenbäckerei, dann am Donnerstag oder Freitag der Folgewoche per Paketdienst zugesandt.

- im Internet über QUERFOOD: www.querfood.de
Bitte beachten Sie hier die eigenen Bestell- und Liefermodalitäten.

Übrigens

Probieren Sie auch unsere leckeren glutenfreien süßen Gebäcke ...
Mehr dazu auf unserer Homepage!

Unsere Filialen

Zentrum	• Fritz Mühlenbäckerei, Müllerstraße 46	Tel.: 089 / 26 34 68
Haidhausen	• Fritz Mühlenbäckerei, Rablstraße 38	Tel.: 089 / 48 28 76
Schwabing	• Fritz Mühlenbäckerei, Schleißheimer Straße 155	Tel.: 089 / 30 46 98

Fritz Mühlenbäckerei GmbH

Rablstraße 38 - 81669 München
www.fritz-muehlenbaeckerei.de
info@fritz-muehlenbaeckerei.de



EG-Öko-Kontrollnummer: DE-013-Öko-Kontrollstelle

Fritz Mühlenbäckerei 2007 - Günther Steinmetz / Angelika Geiger



... ein gutes Gefühl!

Freude am **BrotGenuss**

Glutenfreies

Quinoa-Amaranth

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



Basmati-Reis



Quinoa



Amaranth

Zutaten:

50% Basmati-Vollkornreis u. Reis-Vollkornmehl
40% Quinoa-Vollkornmehl
10% Amaranth (gepopt)
Kristall-Natursalz, Johannisbrotkernmehl

Teiglockerung:

Maisbackferment (ohne Hefe)

Nährwert pro 100 g Brot:

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



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!



Hirse



Mais



Buchweizen

Zutaten:

34% Hirse (gekocht)
33% Mais-Vollkornmehl
33% Buchweizen-Vollkornmehl
Leinsaat, Kristall-Natursalz,
Johannisbrotkernmehl,
Kümmel und Koriander (gemahlen),
Hirseflocken (nur außen)

Teiglockerung:

Maisbackferment (ohne Hefe)

Nährwert pro 100 g Brot:

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



750 g

... ein kräftiges, saftiges Brot