



BROTOCNIK

DER BIO-BÄCKER AUS DEM WALDVIERTEL.

PRODUKTLISTE

www.brotocnik.at

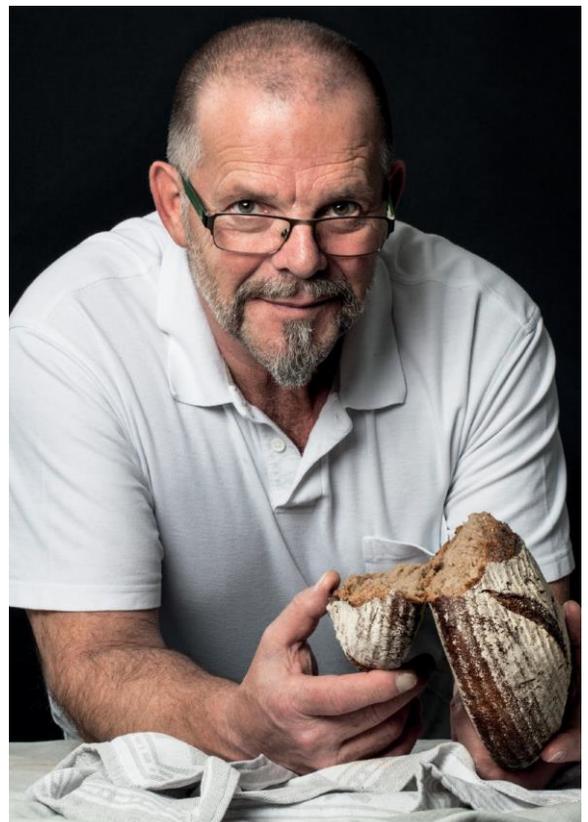
Bio-Mehl. Ein lebendiges Produkt, „das unglaublich viel kann und das mir jeden Tag aufs Neue sagt, was ich mit ihm tun soll.“

DER BÄCKERMEISTER FRITZ POTOCNIK

Fritz Potocnik ist Bäckermeister. „Mehr will ich auch gar nicht sein“, sagt er selbst. Ein Bäcker, wie er im Buche steht, sagen andere über ihn.

Sein Grundstoff: Bio-Mehl. Ein lebendiges Produkt, „das unglaublich viel kann und das mir jeden Tag aufs Neue sagt, was ich mit ihm tun soll.“

Darum beobachtet Handwerker Potocnik etwa mit feinem Gespür, wie verschiedene Mehle je nach Jahrgangsqualität oder Anbauregion reagieren. Danach richtet sich, wofür und wie er sie einsetzt. Und er hört Teigen auch tatsächlich zu, damit er weiß, wann sie fertig gemischt sind. In seiner Backstube spielt heute noch ein weiteres Thema eine wichtige Rolle: die Weitergabe seines Wissens. „Ich wünsche mir, dass es in jedem Ort wieder einen Bäcker gibt, der sein eigenes, unverwechselbares Brot bäckt.“



**BROTocnik. Eine Backstube,
in der man den Teigen
tatsächlich „zuhört“, damit man
weiß, wann sie perfekt gemischt
sind.**

DIE BIO - BÄCKEREI

„Dass es in jedem Ort wieder einen Bäcker gibt, der sein eigenes, unverwechselbares Brot bäckt“, ist Fritz Potocniks großer Wunsch.

Der Bäckermeister Fritz Potocnik aus Bürgerwiesen, wenige Kilometer von der Bezirkshauptstadt Horn entfernt, im nördlichen Waldviertel, ist Bäcker mit Leib und Seele. „Weil ich Bäcker bin und Brot mein Leben ist“, sagt er.

Im November 2016 startete er sein ganz persönliches Projekt: BROTocnik. Eine Backstube, in der man den Teigen tatsächlich „zuhört“, damit man weiß, wann sie perfekt gemischt sind. In der Brot und Gebäck das Produkt langjähriger Erfahrung und hohen handwerklichen Könnens sind. Sein Grundstoff: Bio-Mehl. Ein lebendiges Produkt, „das unglaublich viel kann und das mir jeden Tag aufs Neue sagt, was ich mit ihm tun soll.“ Darum beobachtet Handwerker Potocnik mit feinem Gespür, wie verschiedene Mehle je nach Jahrgangsqualität oder Anbauregion reagieren. Danach richtet sich, wofür und wie er sie einsetzt.

Brot und Gebäck aus der Backstube BROTocnik zeichnet sich durch zertifizierte biologische Grundprodukte sowie lange Teigführung und Reifezeiten aus. Warum? Weil nur unbehandeltes Korn und Mehl das tut, was der Bäckermeister von ihm will: sich in aller Ruhe zu Teigen mit Geschmack, Struktur und Kraft zu entwickeln. Wir arbeiten mit natürlich fermentierten Sauerteigen und Vorteigen.

BACKEN WIE ANNO DAZUMAL.

In unserer Backstube entstehen derzeit 20 verschiedene Arten Brot – von hell bis dunkel, von reinem Sauerteig bis Misch- und Erdäpfelbrot; aus Weizen, Roggen oder Dinkel, mit oder ohne Körner, mit Walnüssen, mit Kürbiskernen, u.v.m. Es werden 10 Arten Handgebäck hergestellt: Semmerln, Salzstangerln, Mohnflösserln, Knusperspitz, Erdäpfelstangerl, uvm. Sowie traditionelles Süßgebäck aus langzeitgeführtem Briocheteig und schweren Germteigen: vom Kärntner Zuckerreinkerl über Waldviertler Mohnkronen bis zu Rosinen-Striezel, Schneekuchen oder Marmorgughupf.

Alle Brotcnik-Brote werden doppelt gebacken. Der erste Backdurchgang erfolgt bis zu einer Kerntemperatur von 95 bis 97° C, der zweite bis zu 85° C. Dadurch wird ein optimales Verhältnis von Saftigkeit der Krume und Reschheit der Kruste erreicht.

DAS WALDVIERTEL

Das Waldviertel ist nicht nur Heimat für Bäckermeister Potocnik. Es ist auch Lieferant aller Grundprodukte und Zutaten für seine Teige; regionaler Bezug gehört zu seiner Grundphilosophie. Die Gegend rund um Horn gilt aufgrund ihrer historischen Entwicklung als Anbaugebiet für Roggen schlechthin und hat auch eine besonders hohe Dichte an Bio-Landwirten aufzuweisen. Das Waldviertel insgesamt ist berühmt für seine Fischzuchten (Karpfen), sein Blondvieh und

vor allen Dingen seinen Graumohn und das Waldstaudekorn.

WALDSTAUDE. Die regionale Ur-Roggensorte Waldstaudekorn zeichnet sich durch intensiv-nussigen Geschmack und verhältnismäßig kleines Korn aus. Die Mehle werden nicht ausgesiebt, der enthaltene Schalenanteil bewirkt einen hohen Anteil an Mineral- und anderen wertvollen Inhaltsstoffen. In unserer Backstube wird ein 100 %iges Waldstauderoggenbrot hergestellt!

FRITZ POTOCNIK BÄCKT SEIN BROT SEIT MEHR ALS 40 JAHREN „WIE DAMALS“!

UNSER WALDVIERTLER BIO BROT



BIO WALDVIERTLER HELL 750g Art.Nr. 1

Langzeitgeführtes (24h) Bio Weizen-Roggen-Mischbrot mit hellem Bio Roggenmehl.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A



BIO WALDVIERTLER DUNKEL 1000g Art.Nr. 2

Langzeitgeführtes (24h) Bio Weizen-Roggen-Mischbrot.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen- & Roggenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A



BIO WALDVIERTLER WECKEN 950g Art.Nr. 3

Unser Bio Waldviertler dunkel in Weckenform.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen- & Roggenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A



BIO DINKELBROT 600g Art.Nr. 4

Reines langzeitgeführtes (24h) Dinkelbrot mit Traubensaft und Apfelessig.

Inhaltsstoffe: Bio Dinkelmehl, Bio Dinkelflocken, Bio Dinkelmalz, Bio Traubensaft, Bio Apfelessig, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A



BIO ERDÄPFELBROT 500g Art.Nr. 5

Langezeitgeführtes (24h) Weizenbrot mit gekochten Bio Erdäpfeln aus dem Waldviertel.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Erdäpfel, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A



BIO KÜRBISKERNBROT 700g Art.Nr. 6

Langzeitgeführtes (24h) Weizen-Roggen-Mischbrot mit ganzen Bio Kürbiskernen und Kürbiskernpresskuchen.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Kürbiskerne, Bio Kürbiskernpresskuchen, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A, H



BIO WALNUSSBROT 800g Art.Nr. 7

Langzeitgeführtes (24h) Weizen-Roggen-Mischbrot mit Bio Walnusskernen.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen- & Roggenmalz, Bio Walnusskerne, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A, H



BIO WALNUSSBROT MINI 200g Art.Nr. 9

Unser Bio Walnussbrot in klein.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen- & Roggenmalz, Bio Walnusskerne, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A, H

UNSER WALDVIERTLER BIO BROT



BIO WALDVIERTLER DUNKEL MINI 200g Art.Nr. 10

Unser Bio Waldviertler dunkel in klein.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen- & Roggenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergen: A



BIO ERDÄPFELBROT MINI 200g Art.Nr. 12

Unser Bio Erdäpfelbrot in klein.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Erdäpfel, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A



BIO KÜRBISKERNBROT MINI 200g Art.Nr. 14

Unser Bio Kürbiskernbrot in klein.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Kürbiskerne, Bio Kürbiskernpresskuchen, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A, H



BIO VOLLKORN RUSTIKAL 1000g Art.Nr. 50

Würziges Sauerteig-Vollkornbrot mit gemälzten Bio Roggen- und Weizenkörnern und rustikaler Oberfläche.

Inhaltsstoffe: Bio Roggenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Roggenschrot, Bio Weizenkörner gemälzt, Bio Roggenkörner gemälzt, Grander-Wasser, Salz, Bio-Gewürze (Fenchel, Kümmel, Koriander, Anis)

Allergene: A, H



BIO VOLLKORN SAATENBROT 800g Art.Nr. 51

Sauerteig-Vollkornbrot mit Bio Roggenschrot, Bio Leinsamen und Bio Sonnenblumenkernen.

Inhaltsstoffe: Bio Roggenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Roggenschrot, Bio Sonnenblumenkörner, Bio Leinsamen, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A, H



BIO HAUSLAIB 1000g Art.Nr. 52

Leicht gewürztes Weizen-Roggen-Mischbrot mit Sauerteig.

Inhaltsstoffe: Bio Roggenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Roggensauerteig, Grander-Wasser, Salz, Bio Gewürze (Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander)

Allergene: A



BIO ROGGEN-LAVENDELBROT 800g Art.Nr. 53

Weizen-Roggen-Mischbrot mit Lavendelrohschnitt.

Inhaltsstoffe: Bio Roggenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Roggensauerteig, Grander-Wasser, Salz, Bio Lavendel, Bio Gewürze (Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander)

Allergene: A



BIO WALDSTAUDEROGGENBROT 600g Art.Nr. 54

Reines Roggenbrot aus dem Waldstaudekorn.

Inhaltsstoffe: Bio Waldstaudevollmehl, Bio Roggensauerteig, Grander-Wasser, Salz

Allergen: A

UNSER WALDVIERTLER BIO BROT



BIO BUCHWEIZENBROT 600g Art.Nr. 56

Reines Buchweizenbrot mit Bio Lein- und Flohsamen. Glutenfrei!

Inhaltsstoffe: Bio Buchweizenvollmehl, Bio Leinsamen, Bio Flohsamen, Grander-Wasser, Salz, Hefe,

Allergene: H



BIO HEURIGENBROT HAUSLAIB 4000g Art.Nr. 58

Unser Bio Hauslaib in perfekter Form für belegte Brote.

Inhaltsstoffe: Bio Roggenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Roggensauerteig, Grander-Wasser, Salz, Bio Gewürze (Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander)

Allergene: A



BIO HEURIGENBROT WALDVIERTLER DUNKEL 3000g Art.Nr. 59

Unser Bio Waldviertler dunkel in perfekter Form für belegte Brote.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen- & Roggenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergen: A



BIO MAISBROT 600g Art.Nr. 61

Reines Maisbrot mit Bio Lein- und Flohsamen. Glutenfrei!

Inhaltsstoffe: Bio Maisvollmehl, Bio Leinsamen, Bio Flohsamen, Grander-Wasser, Salz, Hefe

Allergene: H



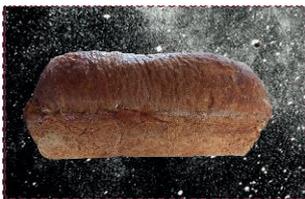
BIO NICO LIEVITO 850g Art.Nr. 186

Ein langzeitgeführtes (24h) reines Weizenbrot mit Bio Weizensauerteig, ganz ohne Hefe.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Lievito (Weizensauerteig), Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A

BIO BAGUETTE BIO CIABATTA BIO TOAST



BIO WALDVIERTLER HEURIGENTOAST 2000g Art.Nr. 60

Unser Bio Waldviertler dunkel in Toastform

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen-Roggen-Malz, Grander-Wasser, Salz

Allergen: A



BIO BRIOCHETOAST GROSS 900g Art.Nr. 62

Ein Bio Butterbrioche-Toast in großer Form. ß

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl

Allergen: A, C, G

BIO BAGUETTE
BIO CIABATTA
BIO TOAST



BIO BROTKOST CIABATTA 500g Art.Nr. 67

Ciabatta aus Weizen-Roggen-Mischteig mit hellem Roggenmehl.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Weizen- & Roggenmalz, Grander-Wasser, Salz
Allergene: A



BIO EPI 300g Art.Nr. 69

Baguette in Ährenform mit gekochten Bio Erdäpfeln aus dem Waldviertel.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Hefe, Bio Erdäpfel gekocht, Grander-Wasser, Salz
Allergene: A



BIO CIABATTA 600g Art.Nr. 72

Ciabatta aus Weizen-Roggen-Mischteig mit hellem Roggenmehl.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz
Allergene: A



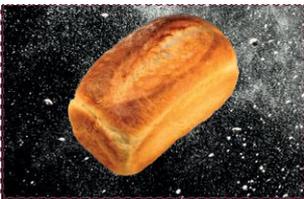
BIO CIABATTA TOMATE/OLIVE 200g Art.Nr. 73

Kleine Ciabatta mit getrockneten Bio Tomaten und Bio Oliven, die mit Rosmarin bestreut sind.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Oliven, Bio Tomaten, Weizenmalz, Grander Wasser, Salz, Bio Rosmarin
Allergene: A



BIO ERDÄPFELBAGUETTE 300g Art.Nr. 74

Baguette mit gekochten Bio Erdäpfeln aus dem Waldviertel.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Erdäpfel gekocht, Hefe, Grander Wasser, Salz,
Allergene: A



BIO ERDÄPFEL TOAST 450 Art.Nr. 75

Toastbrot mit gekochten Bio Erdäpfeln aus dem Waldviertel.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Erdäpfel gekocht, Hefe, Grander Wasser, Salz
Allergene: A



BIO ERDÄPFEL GASTROTOAST 900g Art.Nr. 76

Großes Toastbrot mit gekochten Bio Erdäpfeln aus dem Waldviertel.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Erdäpfel gekocht, Hefe, Grander Wasser, Salz
Allergene: A

BIO BAGUETTE
BIO CIABATTA
BIO TOAST



BIO CIABATTA HASELNUSS/MARILLE 200g Art.Nr. 77

Kleine Ciabatta mit Bio Marillen und Bio Haselnüssen, die mit Sesam bestreut sind.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio GWeizen- & Roggenmalz, Bio Marillen, Bio Haselnüsse, Grander-Wasser, Salz, Bio Sesam
Allergene: A, N



BIO CIABATTA TOMATE/OLIVE 600g Art.Nr. 78

Unser Bio Ciabatta Tomate/Olive in groß.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Roggenmehl, Bio Roggensauerteig, Bio Oliven, Bio Tomaten, Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz, Bio Rosmarin
Allergene: A



BIO BRIOCHETOAST KLEIN 500g Art.Nr. 116

Ein Bio Butterbrioche-Toast in kleiner Form
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl
Allergene: A, C, G

BIO
KLEIN
GEBÄCK



BIO KORNSTANGERL 65g Art.Nr. 80

Unsere Kornstangerl mit Sesam bestreut.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizen- und Roggenmalz, Grander-Wasser, Salz
Allergene: A, N



BIO KNUSPERSPITZ 65g Art.Nr. 81

Knusperspitz mit einem Quellstück aus gemälzten Roggen- und Weizenkörnern und Roggenschrot.
Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenkörner gemälzt, Bio Roggenkörner gemälzt, Bio Roggenschrot, Grander-Wasser, Salz
Allergene: A



BIO PUR DINKEL WECKERL 95g Art.Nr. 82

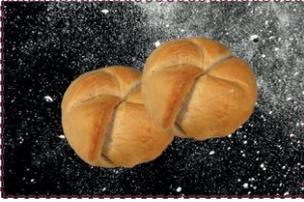
Langzeitgeführte Weckerl aus 100% Dinkel.
Inhaltsstoffe: Bio Dinkelmehl, Bio Dinkelflocken, Bio Dinkelmalz, Bio Traubensaft, Bio Apfelessig, Grander-Wasser, Salz
Allergene: A



BIO DINKEL LABERL 65g Art.Nr. 83

Langzeitgeführte Laberl aus 100% Dinkel, die mit Sonnenblumenkernen bestreut sind.
Inhaltsstoffe: Bio Dinkelmehl, Bio Dinkelmalz Bio Dinkelflocken, Bio Sonnenblumenkerne, Bio Traubensaft, Bio Apfelessig, Grander Wasser, Salz
Allergene: A

BIO KLEIN GEBÄCK



BIO HANDSEMME 65g Art.Nr. 84

Von Hand geschlagene Semmel.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz, Hefe

Allergene: A



BIO HANDSALZSTANGERL 65g Art.Nr. 85

Aus Bäckerhand gefertigte Salzstangerl, die mit Salz und Kümmel bestreut sind.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz, Hefe, Bio Kümmel

Allergene: A



BIO GRAUMOHNFLÖSSERL 65g Art.Nr. 86

Flösserl mit Waldviertler Bio Graumohn bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander Wasser, Hefe, Bio Waldviertler Graumohn, Salz

Allergene: A



BIO GRAUMOHNFLÖSSERL MIT SALZ 65g Art.Nr. 87

Flösserl mit Waldviertler Bio Graumohn und grobem Salz bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander Wasser, Hefe, Bio Waldviertler Graumohn, Salz

Allergene: A



BIO ERDÄPFELSTANGERL 100g Art.Nr. 88

Gedrehte Stangerl mit gekochten Bio-Erdäpfeln aus dem Waldviertel.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Erdäpfel gekocht, Hefe, Grander Wasser, Salz

Allergene: A



BIO KÜRBISSTANGERL 65g Art.Nr. 89

Mit ganzen Kürbiskernen und Kürbiskernpresskuchen.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Kürbiskerne, Bio Kürbiskernpresskuchen, Bio Weizenmalz, Salz, Hefe, Grander Wasser

Allergene: A



BIO VINSCHGERL 85g Art.Nr. 91

Gewürzte Weizen-Roggen-Mischweckerl mit Sauerteig.

Inhaltsstoffe: Bio Roggenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Roggensauerteig, Grander-Wasser, Bio Gewürze (Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander)

Allergene: A



BIO JOUR GEBÄCK

BIO BÄCKERZEILE 270g Art.Nr. 98

Aus unserem Semmelteig im praktischen 5er-Pack.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz, Hefe

Allergene: A



BIO JOUR KÜRBISSTANGERL 30g Art.Nr. 93

Mit ganzen Kürbiskernen und Kürbiskernpresskuchen.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmehl, Bio Kürbiskerne, Bio Kürbiskernpresskuchen, Bio Weizenmalz, Salz, Hefe, Grander Wasser

Allergene: A



BIO JOUR HANDSEMMELN 28g Art.Nr. 94

Von Hand geschlagene Semmel.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz, Hefe

Allergene: A



BIO JOUR SALZSTANGERL 28g Art.Nr. 95

Aus Bäckerhand gefertigte Salzstangerl, die mit Salz und Kümmel bestreut sind.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander-Wasser, Salz, Hefe, Bio Kümmel

Allergene: A



BIO JOUR KORNSTANGERL 30g Art.Nr. 96

Unsere Kornstangerl mit Sesam bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizen- und Roggenmalz, Grander-Wasser, Salz

Allergene: A, N



BIO JOUR MOHNFLÖSSERL 28g Art.Nr. 97

Flösserl mit Waldviertler Bio Graumohn bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Weizenmalz, Grander Wasser, Hefe, Bio Waldviertler Graumohn, Salz

Allergene: A

BIO SÜSSGEBÄCK & KUCHEN



BIO ZUCKERREINKERL 100g Art.Nr. 100

Kärntner Spezialität mit karamellisiertem Zucker und Zimt.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Bio Zitronenzestenöl, Hefe, Bio Zimt

Allergene: A, C, G

BIO SÜSSGEBÄCK & KUCHEN



BIO TOPFENGOLATSCH 90g Art.Nr. 101

Mit hausgemachter Topfenfülle und Bio Rosinen

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Topfen, Bio Butter, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Bio Rosinen, Grander Wasser, Hefe, Salz, Bio Vanille, Bio Zitronenzestenöl, Bio Rum

Allergene: A, C, G



BIO NUSSKIPFERL 90g Art.Nr. 102

Mit hausgemachter Nussfülle aus gemahlene Walnusskernen, aufgekocht in einer Milch-Honig-Mischung.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Topfen, Bio Butter, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Bio Walnüsse, Bio Honig, Grander-Wasser, Hefe, Salz, Bio Zitronenzestenöl, Bio Rum, Bio Zimt

Allergene: A, C, G, H



BIO BUTTERBRIOCHEKIPFERL 50g Art.Nr. 103

Briocheteig mit Butter und Topfen.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Topfen, Bio Butter, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Bio Zitronenzestenöl, Salz, Hefe

Allergene: A, C, G



BIO STRIEZEL MIT ROSINEN 500g Art.Nr. 104

Handgeflochtener 6er Striezel mit Rosinen aus Bio Briocheteig.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Rosinen, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl

Allergen: A, C, G



BIO MOHNKRONE 100g Art.Nr. 105

Mit hausgemachter Mohnfülle aus Waldviertler Graumohn, aufgekocht in einer Milch-Honig-Mischung.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Topfen, Bio Butter, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Grander Wasser, Bio Zitronenzestenöl, Salz, Hefe, Bio Waldviertler Graumohn

Allergene: A, C, G, H



BIO WALDVIERTLER NUSSBEUGERL 100g Art.Nr. 106

Aus schwerem Hefeteig mit unserer hausgemachten Nussfülle aus gemahlene Walnusskernen.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Butter, Bio Milch, Bio Rübenzucker, Bio Walnüsse, Bio Eier, Bio Dotter, Bio Honig, Salz, Hefe

Allergene: A, C, G, H



BIO WALDVIERTLER GRAUMOHNBEUGERL 100g Art.Nr. 107

Aus schwerem Hefeteig mit unserer hausgemachter Mohnfülle.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Butter, Bio Milch, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Bio Waldviertler Graumohn, Bio Honig, Salz, Hefe

Allergene: A, C, G, H

BIO SÜSSGEBÄCK & KUCHEN



BIO BRIOCHEBURGER 85g Art.Nr. 109

Bio Briocheburgerbuns mit Butter und Topfen, mit Sesam bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl, Bio Sesam

Allergene: A, C, G, N



BIO BRIOCHEBAGEL 85g Art.Nr. 110

Bio Briochebagel mit Butter und Topfen, mit Sesam bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl, Bio Sesam

Allergene: A, C, G, N



BIO HANFBEUGERL 100g Art.Nr. 111

Aus schwerem Hefeteig mit unserer hausgemachter Hanffülle, die auch in Milch und Honig aufgeköcht wird.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Butter, Bio Milch, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Bio Waldviertler Graumohn, Bio Honig, Salz, Hefe

Allergene: A, C, G, H



BIO ZIMTSCHNECKE 90g Art.Nr. 112

Mit karamellisiertem Zucker und Zimt, zu einer Schnecke gerollt.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Bio Zitronenzestenöl, Hefe, Bio Zimt

Allergene: A, C, G



BIO STRIEZEL OHNE ROSINEN 500g Art.Nr. 113

Handgeflochtener 5er Striezel aus Bio Brioche Teig mit Mandelblättchen bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl, Bio Mandelblättchen

Allergen: A, C, G, H



BIO BUTTERBRIOCHEKNOPF 120g Art.Nr. 119

Hangemachter Briocheknopf.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl, Bio Hagelzucker

Allergene: A, C, G



BIO STRIEZEL MIT HAGELZUCKER KLEIN 300g Art.Nr. 128

Handgeflochtener 5er Striezel aus Bio Brioche Teig mit Hagelzucker bestreut.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Milch, Bio Butter, Bio Topfen, Bio Rübenzucker, Bio Eier, Bio Dotter, Salz, Hefe, Bio Zitronenzestenöl, Bio Hagelzucker

Allergen: A, C, G

BIO KUCHEN



BIO KASTANIEN GUGELHUPF 900g Art.Nr. 121

Ein Gugelhupf aus Kastanienmehl, der nur mit Eischnee gelockert wird.

Inhaltsstoffe: Bio Butter, Bio Rübenzucker, Bio Eidotter, Bio Eischnee, Bio Weizenmehl, Bio Kastanienmehl, Bio Reinweinstein

Allergene: A, C, G



BIO MARMOR GUGELHUPF 900g Art.Nr. 122

Ein Gugelhupf, der mit Bio Kakao marmoriert und nur mit Eischnee gelockert wird.

Inhaltsstoffe: Bio Butter, Bio Rübenzucker, Bio Weizenmehl, Bio Dotter, Bio Eischnee, Bio Milch, Bio Zitronenzestenöl, Bio Rum, Bio Kakao, Salz, Bio Reinweinstein

Allergene: A, C, G



BIO DINKEL - SCHOKO SCHNEEKUCHEN 900g Art.Nr. 123

Ein Gugelhupf aus Dinkelmehl mit Walnussbruch und Schokotropfen, der nur mit Eischnee gelockert wird.

Inhaltsstoffe: Bio Butter, Bio Dinkelmehl, Bio Rübenzucker, Bio Eischnee, Bio Schokotropfen, Bio Walnüsse, Salz, Bio Reinweinstein

Allergene: A, C, G, H



BIO KÄRTNERREINDLING 900g Art.Nr. 120

Wie das „Original“ mit Zimt-Zucker-Mischung, Walnussbruch und in Rum getränkten Rosinen.

Inhaltsstoffe: Bio Weizenmehl, Bio Butter, Bio Rübenzucker, Bio Topfen, Salz, Bio Dotter, Bio Eier, Bio Milch, Bio Zitronenzestenöl, Hefe, Bio Walnüsse, Bio Zimt, Bio Rosinen

Allergene: A, C, G, H

Allergenliste:

A: Glutenhaltiges Getreide

C: Eier von Geflügel

G: Milch von Säugetieren (inklusive Laktose)

H: Schalenfrüchte

N: Sesamsamen

BESTELLZEITEN

Mo - Fr bis 17:00 Uhr | Sa bis 12:00 Uhr

per E-Mail: backstube@brotocnik.at

per Telefon: +43 664 2345151

BÜROZEITEN

Mo - Fr 13:00 bis 18:30 Uhr | Sa 12:00 bis 13:00 Uhr



WWW.BROTOCNİK.AT

Burgerwiesen 9 | 3591 Altenburg