

Alles was Sie wissen sollten.

**Bioland**



Kontrolliert, in traditioneller Handwerksqualität hergestellt, und mit den besten Rohstoffen unserer Region, bieten wir Ihnen auch ein Produktsortiment in **Bioland**-Qualität an.

**Bioland** ist der größte ökologische Anbauverband in Deutschland, mit den strengsten Richtlinien für die ökologische Produktion.

**Bioland**-Richtlinien verlangen, Lebensmittel so naturnah und natürlich wie möglich zu erzeugen, um produktionsbedingte Rückstände in den Verkaufsprodukten zu vermeiden.

**Bioland** ist regional. Die Erzeugergemeinschaft rebio GmbH erfasst das Getreide ihrer Mitgliedsbetriebe im Südwesten von Baden-Württemberg. Durch gleichzeitige Qualitätskontrollen ist sie in der Lage, uns zuverlässig mit einem Vollsortiment an qualitativ hochwertigen regionalen Bioland-Backrohstoffen zu beliefern.

**Bioland** kontrolliert. Regelmäßige jährliche Kontrollen auf allen Ebenen der Erzeugung und Verarbeitung vom Bioland-Landwirt bis zur Ladentheke durch unabhängige, staatlich anerkannte Kontrollstellen.

**Bioland** ist anders. Bio ist nicht gleich Bio. Die EU-Bio-Richtlinien bieten einen Grundstandard für Bio-Ware. Aber Bioland geht weiter - das heißt: konsequente ökologische Landwirtschaft nach strengsten Richtlinien.

**Bioland** ist Vertrauen. Seit vielen Jahren bekommen wir unser Bio-Getreide direkt vom Bauernhof der Familie Schaut in Wilflingen geliefert. Die Familie Schaut begleitet uns auf dem Weg der Umstellung auf Bioland.



Sie haben Fragen oder Anregungen zu unseren Produkten?

Wir sind persönlich für Sie da. Unsere Ernährungswissenschaftlerin Nadine Dopfer geht schnell und umfassend auf Ihre Fragen und Anregungen ein.

mehr,

zu unseren Bioland-Produkten erfahren Sie in der Bioland Info-Broschüre, die in unseren Fachgeschäften für Sie zur Einsicht ausliegt.



*Martin Mahl* *Yvonne Mahl*

Martin Mahl

Yvonne Mahl

Kontakt: 075 73 - 95 470, [info@backhaus-mahl.de](mailto:info@backhaus-mahl.de)  
Lagerstr. 18, 72510 Stetten a. K. M., [www.backhaus-mahl.de](http://www.backhaus-mahl.de)

„Allergisch auf bestimmte Inhaltsstoffe in Lebensmitteln zu reagieren, bedeutet nicht auf unsere leckeren Backwaren verzichten zu müssen“.

speziell,

für unsere Kunden mit Diabetes, Laktose-, Fruktose- oder Hefeintoleranz.



BESTE HANDWERKSQUALITÄT  AUS TRADITION.  
**BACKHAUS MAHL**  
seit 1914

BESTE HANDWERKSQUALITÄT  AUS TRADITION.  
**BACKHAUS MAHL**  
seit 1914

# fruktosefrei,

# laktosefrei,

# hefefrei,

## Marktbrot - Weizenmischbrot

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenmehl, Hefe, Meersalz, Kartoffelflocken, Buttermilchpulver.



## Bio-Dinkel-Netzlaible Dinkelbrot

Zutaten: Dinkelmehl Type 630\*, Wasser, Quark\*, Dinkelsauerteig (Dinkelvollkornmehl\*, Wasser), Meersalz, Hefe.



## Bauernlaible nach Holzofenart Weizenmischbrot

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenmehl, Meersalz, Buttermilchpulver, Hefe, Backmittel (Weizenkleber, Weizenvollkornmehl).



## St. Galler-Art - Weizenmischbrot

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Dinkelmehl, Roggenmehl, Meersalz, pflanzliches Öl (Rapsöl), Kartoffelflocken, Buttermilchpulver, Backmittel (Weizenkleber, Weizenvollkornmehl), Hefe.



## Bio-Sonnenblumenkruste Weizenmischbrot

Zutaten: Wasser, Weizenmehl Type 1050\*, Sonnenblumenkerne\* (8%), Natursauerteig (Roggenvollkornmehl\*, Wasser), Roggenmehl Type 1150\*, Weizenflocken\*, Meersalz, Hefe.



## Äbler - Weizenmischbrot

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenmehl, Meersalz, Buttermilchpulver, Hefe, Backmittel (Weizenkleber, Weizenvollkornmehl).



## Heuberger Landbrot Weizenmischbrot

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Dinkelmehl, Roggenmehl, Hefe, Meersalz, pflanzliches Öl (Rapsöl), Kartoffelflocken, Buttermilchpulver, Backmittel (Weizenkleber, Weizenvollkornmehl).



## Soft-Käse-Mahli Weizenbrötchen

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Edamer (48% F.i.Tr.), Butter, Vollmilchpulver, Meersalz, Backmittel (Weizenkleber, Weizenvollkornmehl).



## Goldknusperle - Weizenbrötchen

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Weizenvollkornschrot, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Backmittel (Weizenkleber, Weizenvollkornmehl), Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Hefe, Meersalz, Backmittel (Weizenkleber, Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme), Weizengluten.



## Seele - Weizenmischbrötchen

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Dinkelmehl, Backmittel (Weizenkleber, Traubenzucker, Weizenmehl, Weizenkeime, Weizenmalzmehl, Enzyme, pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Meersalz, Hefe, Kümmel.



# für diabetiker,

## Bio-Saatenvollkornbrot Vollkornbrot

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl\*, Wasser), Weizenschrot\*, Roggenvollkornflocken\*, Weizenvollkornflocken\*, Sonnenblumenkerne\*, Hefe, Sojaschrot\*, Leinsaat\*, Meersalz, Hafervollkornflocken\*, Kürbiskerne\*.



## Bio-Dinkel-Vollkornbrot mit Goldkeimlingen

Zutaten: Dinkelvollkornmehl\*, Wasser, Dinkelsauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl\*) Dinkelkeimlinge\*, Hefe, Meersalz.



## Bio-Dinkel-Annodazuma(h)l Dinkelbrötchen

Zutaten: Dinkelmehl Type 630\*, Wasser, Dinkelvollkornmehl\*, Dinkelsauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl\*), Dinkelkeimlinge\*, Quark\*, Meersalz, Hefe, Guarkernmehl\*, Gerstenmalz\*, Acerolapulver\*.



## Bio-Dinkel-Vollkornbrot mit Goldkeimlingen

Zutaten: Dinkelvollkornmehl\*, Wasser, Dinkelsauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl\*) Dinkelkeimlinge\*, Hefe, Meersalz.



## Knusperknorzen - Weizenbrot

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Meersalz, Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Backmittel (Weizenkleber, Traubenzucker, Weizenmehl, Weizenkeime, Weizenmalzmehl, Enzyme, pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Sojaschrot, Roggenmalzmehl geröstet, Weizengluten, Hefe.



## Bio-Saatenvollkornbrot Vollkornbrot

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl\*, Wasser), Weizenschrot\*, Roggenvollkornflocken\*, Weizenvollkornflocken\*, Sonnenblumenkerne\*, Hefe, Sojaschrot\*, Leinsaat\*, Meersalz, Hafervollkornflocken\*, Kürbiskerne\*.



## Knorzen - Weizenbrot

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Meersalz, Backmittel (Weizenkleber, Traubenzucker, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Weizenkeime, Weizenmalzmehl, Enzyme, pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Hefe.



## Bio-Sonnenblumenkruste Weizenmischbrot

Zutaten: Wasser, Weizenmehl Type 1050\*, Sonnenblumenkerne\* (8%), Natursauerteig (Roggenvollkornmehl\*, Wasser), Roggenmehl Type 1150\*, Weizenflocken\*, Meersalz, Hefe.



## Bio-Opa August Weizenmischbrot mit Dinkelmehl

Zutaten: Wasser, Weizenmehl Type 1050\*, Roggenmehl Type 1150\*, Quark\*, Dinkelmehl Type 630\*, Meersalz, Hefe.



## Heuberger-Bio-Roggen Roggenbrot

Zutaten: Roggenmehl Type 1150\*, Wasser, Meersalz.



**Bioland**

# kontrolliert,

## Bio-Feinschmecker Saftkorn Roggenmischbrot

Zutaten: Wasser, Roggenmehl Type 1150\*, Weizenmehl Type 1050\*, Sonnenblumenkerne\*, Weizenvollkornflocken\*, Weizenschrot\*, Sojaschrot\*, Leinsaat\*, Roggenvollkornflocken\*, Meersalz, Hafervollkornflocken\*, Hefe, Kürbiskerne\*.



## Bio-Dinkel-Annodazuma(h)l Dinkelbrötchen

Zutaten: Dinkelmehl Type 630\*, Wasser, Dinkelvollkornmehl\*, Dinkelsauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl\*), Dinkelkeimlinge\*, Quark\*, Meersalz, Hefe, Guarkernmehl\*, Gerstenmalz\*, Acerolapulver\*.



## Bio-Sonnenblumenkruste Weizenmischbrot


Zutaten: Wasser, Weizenmehl Type 1050\*, Sonnenblumenkerne\* (8%), Natursauerteig (Roggenvollkornmehl\*, Wasser), Roggenmehl Type 1150\*, Weizenflocken\*, Meersalz, Hefe.



## Heuberger-Bio-Roggen Roggenbrot

Zutaten: Roggenmehl Type 1150\*, Wasser, Meersalz.



BESTE HANDWERKSQUALITÄT  AUS TRADITION.  
**BACKHAUS MAHL**  
seit 1914

in traditioneller Handwerksqualität hergestellt, und mit den besten Rohstoffen unserer Region - bieten wir Ihnen auch ein Produktsortiment in Bioland-Qualität an.

## Bio-Dinkel-Vollkornbrot mit Goldkeimlingen

Zutaten: Dinkelvollkornmehl\*, Wasser, Dinkelsauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl\*) Dinkelkeimlinge\*, Hefe, Meersalz.



## Bio-Saatenvollkornbrot Vollkornbrot

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl\*, Wasser), Weizenschrot\*, Roggenvollkornflocken\*, Weizenvollkornflocken\*, Sonnenblumenkerne\*, Hefe, Sojaschrot\*, Leinsaat\*, Meersalz, Hafervollkornflocken\*, Kürbiskerne\*.



## Bio-Dinkel-Netzlaible Dinkelbrot

Zutaten: Dinkelmehl Type 630\*, Wasser, Quark\*, Dinkelsauerteig (Dinkelvollkornmehl\*, Wasser), Meersalz, Hefe.



## Bio-Opa August Weizenmischbrot mit Dinkelmehl

Zutaten: Wasser, Weizenmehl Type 1050\*, Roggenmehl Type 1150\*, Quark\*, Dinkelmehl Type 630\*, Meersalz, Hefe.

