

Für alle unsere Brote gilt:

... wir verwenden nur demeter Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel [Oberkulmer Rotkorn], Hafer, Gerste)

... unser Getreide wird frisch vermahlen

... wir verwenden nur Quellsalz aus Rio Maior - Portugal

... wir verwenden Sekowa-Backferment und Bioreal-Hefe

... alle weiteren Zutaten soweit lieferbar in demeter-Qualität; ansonsten aus kontrolliert biologischem Anbau

ArtNr	Bezeichnung	Brotform	Gewicht	Bestandteile
Reine Fermentbrote				
109	Dinkelbrot	Laib rund	750g	100% Dinkel
194	Dinkelbrot mit Lichtwurzel	Laib rund	750g	100% Dinkel (Lichtwurzel-Dinkelmehl 1% spezial)
195	Dinkelbrot mit Lichtwurzel	Kastenbrot	500g	100% Dinkel (Lichtwurzel-Dinkelmehl 1% spezial)
102	Gewürzbrot	Laib lang	1000g	82% Weizen, 18% Roggen (Gewürze: Kümmel, Anis, Koriander, Rosmarin)
240	Goldritterbrot	Kastenbrot	1000g	100% Goldritter-Weizen
241	Goldritter-Leinsamen	Kastenbrot	1000g	100% Goldritter-Weizen (Leinsamen)
114	Hafer-Gerstenbrot	Kastenbrot	1000g	20% Haferflocken, 25% Gerste, 55% Roggen (Fenchel, Kümmel)
197	Hafer-Gerstenbrot	Kastenbrot	500g	20% Haferflocken, 25% Gerste, 55% Roggen (Fenchel, Kümmel)
101	Lehenhof-Spezial	Kastenbrot	1000g	82% Weizen, 18% Roggen
126	Lehenhof-Spezial	Kastenbrot	500g	82% Weizen, 18% Roggen
113	Mehrsaatenbrot	Laib lang	750g	82% Weizen, 18% Roggen (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne)
103	Roggenbrot	Laib rund	1000g	100% Roggen
116	Roggenbrot	Kastenbrot	1000g	100% Roggen
260	Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen	Kastenbrot	1000g	100% Roggen (Sonnenblumenkerne)
111	Sonnenblumenbrot	Laib rund	1000g	82% Weizen, 18% Roggen (Sonnenblumenkerne)
Fermentbrote mit geringem Bioreal-Hefeanteil				
112	Bauernbrot	Laib rund	1000g	80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Gerstenmalz)
127	Bauernbrot	Kastenbrot	750g	80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Gerstenmalz)
115	Bauernbrot	Laib rund	500g	80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Gerstenmalz)
193	Dinkelbrot mit Lichtwurzel	Kastenbrot	500g	100% Dinkelmehl Type 630 (Lichtwurzel-Dinkelmehl 1% spezial)
125	Kürbiskernbrot dunkel	Kastenbrot	750g	80% Weizen, 20% Roggen (Kürbiskerne, Sauermilch)
117	Kürbiskernbrot hell	Kastenbrot	750g	80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Kürbiskerne, Gerstenmalz)
108	Leinsamenbrot	Laib lang	1000g	80% Weizen, 20% Roggen (Leinsamen, Sauermilch)
105	Sauermilchbrot	Laib lang	1000g	80% Weizen, 20% Roggen (Sauermilch)
104	Sesambrot	Laib lang	1000g	80% Weizen, 20% Roggen (Sesam, Sauermilch)
129	Sesambrot	Kastenbrot	500g	80% Weizen, 20% Roggen (Sesam, Sauermilch)
110	Walnussbrot	Laib rund	1000g	80% Weizen, 20% Roggen (Walnüsse, Sauermilch)
196	Walnussbrot	Laib rund	500g	80% Weizen, 20% Roggen (Walnüsse, Sauermilch)
262	Achim's Helles	Laib lang	750g	77% Weizenmehl Type 700, 23% Weizenmehl Type 1050 (Sauermilch)
263	Wurzelbrot	Laib lang	500g	77% Weizenmehl Type 700, 23% Weizenmehl Type 1050 (Sauermilch)

Typennummer = Mineralstoffgehalt

Der Mehltyp hat wirklich gar nichts mit der Feinheit des Mehls zu tun sondern gibt den Aschegehalt des Mehls in Milligramm bezogen auf 100 g Mehl an. Um den Mehltyp zu ermitteln werden 100 g Mehl verbrannt. Die Asche, die übrig bleibt, wird gewogen. Genau dieser Wert ist die Typennummer des Mehls. Und dieses Aschegewicht stimmt - auf wenige % Schwankungen genau - mit dem ursprünglichen Mineralstoffgehalt dieses Mehls überein.

Mehl mit der Typenbezeichnung „700“ hat demnach ca. 700 mg Mineralstoffe je 100 g Mehl, Mehl mit der Typenbezeichnung „1050“ hat demnach ca. 1050 mg Mineralstoffe je 100 g Mehl usw. ...

Camphill Werkstätten

Lehenhof gGmbH

88693 Deggenhausertal

Telefon: 07555 - 801 372

Fax: 07555 - 9299209

E-Mail: service@lehenhof.de



DE-ÖKO-007

Mehr als Vollwert

Das Getreide wird auf biologisch-dynamisch bewirtschafteten Höfen des Bodensee-Hinterlandes angebaut.

Eigenes Saatgut bedeutet Unabhängigkeit von der Saatgutindustrie, von Hybridzüchtung, Gentechnik und anderen Labormethoden. Unser Saatgut wurde am Keyserlingk-Institut Salem, in Zusammenarbeit mit mehreren Höfen, gezüchtet.

An die Verarbeitung stellen wir höchste Ansprüche: Die Teigbereitung erfolgt mit den besten Zutaten. Wir verwenden natürliche Triebmittel wie Backferment oder Bioreal-Hefe. Mit der nötigen Ruhe können so die natürlichen Inhaltsstoffe und Aromen aufgeschlossen werden.

Wussten Sie, dass wir zu den 1% der Bäcker in Deutschland gehören, die auf Backmittel jeglicher Art wie Phosphate, künstliche Emulgatoren, Enzyme, Säurungs- und Frisch-haltemittel völlig verzichten?

Mit Lehenhofbrot liegen Sie dann immer richtig, wenn Sie sich für wirklich gesundes, natürlich gebackenes Brot und Backwaren entscheiden.