

DAS STAMMHAUS:

Am Bauhof 32 | 32657 Lemgo
Telefon **0 52 61.40 43**

DIE FILIALEN:

Mittelstraße 58 | 32657 Lemgo
Telefon **0 52 61.2 88 95 79**

Stuckmannstraße 11 | 32657 Lemgo
Telefon **0 52 61.66 04 17**

Obernstraße 53-55 | 33602 Bielefeld
Telefon **05 21.521 57 76**

Große Kurfürstenstraße 66 | 33615 Bielefeld
Telefon **05 21. 96 76 73 79** | im Edeka

Krumme Straße 23 | 32756 Detmold
Telefon **0 52 31. 56 18 36**

Friedrich-Ebert-Straße 109 | 32760 Hiddesen
Telefon **0 52 31. 4 58 96 50**

Am Schliepsteiner Tor 2 | 32105 Bad Salzuflen
Telefon **0 52 22.9 60 55 47**

Hoffmannstraße 11 | 32105 Bad Salzuflen
Telefon **0 52 22.9 60 67 50**

 **Die Freien Bäcker**
Zeit für Verantwortung e.V.



Unser frisch gebackener Brot-Sommelier Jörg Meffert.
Mehr unter: www.baeckerei-meffert.de

AUSZUGSMEHLPRODUKTE

			ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Baguette	Bio	Weizen*, Backgrundstoff*, Olivenöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X		X	X	X	X	X
Weißbrot	Bio	Weizen*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz		X	X	X	X	X	X
Mefferts Hausbrot	Bio	Roggen*, Weizen*, Fermentvorteig*, Meersalz		X	X	X	X	X	X
Mefferts körniges Hausbrot	Bio	Wie <i>Mefferts Hausbrot</i> plus Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Haferkerne*, Sesam*, Meersalz		X	X	X	X	X	X
Lippisches Landbrot	Bio	Roggen*, Weizen*, Fermentvorteig*, Meersalz		X	X	X	X	X	X
Knusper-Landbrot	Bio	Wie das <i>Lippische Landbrot</i> plus Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Haferkerne*, Sesam*		X	X	X	X	X	X
Doppelback	Bio	Roggen*, Weizen*, Fermentvorteig*, Meersalz		X	X	X	X	X	X
Würzling	Bio	Roggen*, Weizen*, Gewürze* (Fenchel*, Anis*, Kümmel*, Koriander*), Meersalz		X	X	X	X	X	X
Walnussbrot	Bio	Roggen*, Weizenflocken*, Walnusskerne*, Sonnenblumenöl*, Gerstenmalz*, Meersalz		X	X	X		X	
Malte	Bio	Weizen*, Bier*, Rapsöl*, Malz* Hefe, Meersalz	X		X	X	X	X	X

VOLLKORNPRODUKTE

Hafervollkornbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Frischquark*, 30% Hafer*, Meersalz			X			X	X
Kornkracher	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Hefe, Meersalz				X	X	X	X
Roggenvollkornbrot fein	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	X		X	X	X	X	X
Feinschmecker mittelgrob	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	X		X	X	X	X	X
Lippischer Körnling	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Haferkerne*, Meersalz	X		X	X	X	X	X
Grobes Altstadt	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	X		X	X	X	X	X

MISCHPRODUKTE

Rögglibaguette	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Brotgewürz*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz					X	X	X	X
Rögglitoast	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Brotgewürz, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz					X	X	X	X

INNERE WERTE.



Wir lieben Brot!
DE-ÖKO-006

BROT

		ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Biobrötchen klassisch auch mit Mohn + Sesam	Bio Weizen*, Gerstenmalz*, Pflanzenfett*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Kartoffelbrötchen	Bio Weizen*, Gerstenmalz*, Pflanzenfett*, Kartoffelflocken*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Kürbiskernbrötchen	Bio Weizen*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Gerstenmalz*, Pflanzenfett*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Strohsemmel	Bio Weizen*, Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Rohrohrzucker*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Schoko-Brötchen	Bio Weizen*, Butter*, Milch*, Ei*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalz*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Aufgrabestuten	Bio Weizen*, Margarine*, Rosinen*, Rohrohrzucker*, Marzipanrohmasse*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Croissant	Bi Weizen*, Butter*, Milch*, Ei*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalz*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X				X		
Apfelbrioche	Bio Weizen*, Apfel*, Rohrohrzucker*, Butter*, Joghurt*, Ei*, Marzipan*, Malzmehl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X				X		
Rosinenstuten	Bio Weizenmehl*, Margarine*, Rosinen*, Rohrohrzucker*, Marzipanrohmasse*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Käsebrötchen	Bio Weizen*, Gerstenmalz*, Gouda*, Margarine*, Backgrundstoff*, Butter*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X				X

Röggli / Piratenecken Sesam / Käse / Party	Bio Weizen*, Roggen*, Margarine*, Gerstenmalz*, Gewürze*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz			X	X	X	X	
Kornsaatbrötchen	Bio wie Röggli plus Hafer*, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*			X	X	X	X	
Sonnenblumenbrötchen	Bio wie Röggli plus Sonnenblumenkerne*			X	X	X	X	

		ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Störtebecker / Wagenrad	Bio wie Röggli plus Mohn*, Sesam*, Saatenmischung*, Goudakäse*					X	X	
Biosinchen	Bio Palmfett*, Rübenkraut*, Sonnenblumenöl*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz		X	X	X	X	X	
Studentenbrötchen	Bio wie Biosinchen plus Mandeln*, Cashewkerne*, Citronat*, Orangeat*		X	X	X		X	

Klabenlaib	Bio wie Studentenbrötchen		X	X	X		X	
Hutzelbrot	Bio Weizen*, Roggen*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Feigen*, Datteln*, Pflaumen*, Rosinen*, Walnüsse*, Hefe, Meersalz			X	X		X	



Dinkel-Stuten	Bio Dinkel*, Pflanzenfett*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalz*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	--

Dinkelbrötchen / Sonnenblumenkerne	Bio Dinkel*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Rapsöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	
Dinkelbaguette / Dinkelbrötchen	Bio Dinkel*, Rapsöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	
Dinkelsteinofenbrot	Bio Dinkel*, Rapsöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	
Dinkelsonnenblumenbrot Tournesol	Bio wie Dinkelsteinofenbrot plus Sonnenblumenkerne*	X	X	X	X	X	X	
Dinkel-Haferling	Bio wie Dinkelbaguette / -brötchen plus Hafer*	X	X	X	X	X	X	
Bauern-Dinkelroggen	Bio Dinkel*, Roggen*, Rapsöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	

Inkabrot	Bio Dinkel*, Amaranth*, Rübenkraut*, Ferment*, Meersalz	X	X	X	X	X	X	
Holsteiner Dinkel	Bio Dinkel*, Joghurt*, Kartoffel*, Rübenkraut*, Ferment*, Meersalz	X	X	X		X	X	

DINKEL

LEXIKON

Mefferts kleines Lexikon

Alle mit »Bio« und »*« gekennzeichneten Backwaren stammen aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA), ausgenommen Meersalz und Hefe. In jedem Fall achten wir streng auf gentechnikfreie Zutaten.

Backgroundstoff

Weizengluten, Malzzucker, Acerolakirschsaftpulver.

Acerola Kirschsaftpulver

Dient als ein natürlicher Ascorbinsäure-Lieferant.

Auszugsmehlprodukt

Aus 100% frisch ausgemahlenem Weißmehl gebacken.

Vollkornprodukt

Aus 100% frisch geschrotetem und ausgemahlenem Vollkornmehl in bester Handwerkstradition vermahlen und gebacken. Mit einem Maximum an Vitaminen und Nährstoffen.

Mischprodukt

Aus frisch vermahlenem Vollkornmehl mit Weißmehlanteilen gefertigt. Frisch-würzig im Biss.

Fermentvorteig

Durch ein spezielles Gärungsverfahren entsteht im Vorteig Milchsäure und natürliche Hefe (wichtig für Allergiker). Diese zwei Komponenten verleihen dem Brot ein besonders mildes und bekömmliches Aroma.

Natursauerteig

Aus Roggenvollkornschrot und Wasser. Lockert den Teig, macht den Roggen backfähig und schenkt vielen unserer Backwaren ihren typisch würzigen Geschmack. Wir setzen dabei stets auf lange Teigführungen: Rund 18 Stunden sorgsam geführte Reifezeiten bringen alle im Korn enthaltenen Mineralstoffe in eine Form, die unser Organismus optimal verwerten kann.

Wir arbeiten ohne technische Enzyme und ohne gentechnisch veränderte Organismen.

