

Brot	Zutaten
Honigsalzbrot	100% Roggenvollkornschrot (demeter), Blütenhonig (demeter), Salz (konv.), Kümmel (kba), Koriander (kba), Fenchel (kba), Anis (demeter).
Sauerteigbrote	
Roggenbrot	100% Roggenvollkornschrot (demeter), Salz (konv.)
Kümmelbrot	100% Roggenvollkornschrot (demeter), Salz (konv.), Kümmel (kBA)
Kraftkornbrot	66% Roggenvollkornschrot (demeter), 17% Roggenvollkornmehl (demeter), 17% Roggenmehl (demeter), 2,5% Gerste und 2,5% Dinkel (demeter), je 2% Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Haferflocken und Zuckerrübensirup (alles demeter), Koriander und Salz
Eva's Kerniges	70% Roggenvollkornschrot (demeter), 30% Dinkelmehl 1050 (demeter), Leinsaat (kBA), Sonnenblumenkerne (demeter nach Verfügbarkeit), Sesam (kBA),
Sonnenblumenkern-Brot	siehe Roggenbrot, mit Sonnenblumenkernen (demeter, nach Verfügbarkeit), Dekor: Sonnenblumenkerne (demeter, nach Verfügbarkeit)
Schäferknust	90% Roggenmehl 1150 (demeter), 10% Dinkelmehl (demeter), Salz (konv.), Koriander (demeter)
Backferment-Brote	
Wörmer Kruste	55% Roggenmehl 1150 (demeter), 45% Weizenmehl 1050 (demeter), Salz (konv.),
Hafer-Dinkel-Brot	Hafer-Vollkorn gequetscht (demeter), Hafervollkorngetreide (demeter), Dinkelvollkornmehl (demeter), Roggenvollkornmehl (demeter), Backferment-Grundan-
Hefe-Brote	
Ciabatta-Brot	Weizenmehl 550 (demeter), Weizenmehl 1050 (demeter), Bioreal-Hefe (kBA), Salz (kBA), Olivenöl (demeter)
Oliven-Ciabatta	siehe Ciabatta-Brot, mit Oliven (kBA)

kBA bedeutet "kontrolliert biologischer Anbau"

Backferment-Grundansatz besteht aus 74% Weizenvollkornschrot (demeter), 18,4% Weizenmehl 1050 (demeter), 6,9% Sekowa-Backferment-Granulat (aus Weizen, Maismehl, Erbsenmehl und Honig (kBA))