



## BIO-BAUERNBROT

aus dem Holzbackofen in Bad Staffelstein  
aus 100 % Bio-Roggen vom eigenen Hof

### Zutaten:

Roggenmehl, Wasser, selbstgezogener  
Natursauerteigt, Meersalz, Anis, Kümmel

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem  
Anbau.



## BIO-VOLLKORNBROT

aus dem Holzbackofen in Bad Staffelstein  
aus 100 % Bio-Vollkorn vom eigenen Hof

### Zutaten:

Roggenvollkornmehl, Einkornvollkornmehl,  
Wasser, selbstgezogener Natursauerteigt,  
Meersalz, Koriander, Fenchel, Anis,  
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne,  
Leinsaat, Sesam

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem  
Anbau.

## DIE BESONDERHEIT – DAS EINKORN

Das Getreide für das Brot wird auf dem Krögelhof in Bad Staffelstein selbst angebaut. Roggen und vor allem das Einkorn – ein zartes Urgetreide, das sich gut als Feinbackmehl eignet, gemahlen in der Hopfenmühle, 5 Minuten von hier. Die Inhaltsstoffe sind sehr reichhaltig und unterstützen vor allem die Konzentration. Einkorn kann außerdem auch eine sehr gute Alternative bei Weizen-Unverträglichkeit sein.