



# Bio Brot

Aus Bad Staffelstein:

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 nur 5 Minuten von hier. Die Inhaltsstoffe sind sehr reichhaltig und unterstützen vor allem die Konzentration. Einkorn ist außerdem auch eine sehr gute Alternative bei Weizen-Unverträglichkeit.



biologisch – oekologisch – oekonomisch – regional – nachhaltig



## BIO-BAUERNBROT

aus dem Holzbackofen

aus 100 % Bio-Roggen vom eigenen Hof

Zutaten:

Roggenmehl, Wasser, selbstgezogener Natursauerteig, Meersalz, Anis, Kümmel

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.



## BIO-VOLLKORNBROT

aus dem Holzbackofen

aus 100 % Bio-Vollkorn vom eigenen Hof

Zutaten:

Roggenvollkornmehl, Einkornvollkornmehl, Wasser, selbstgezogener Natursauerteig, Meersalz, Koriander, Fenchel, Anis, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Lein-  
saat, Sesam

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Biolandhof Klaus Gründel  
Krögelhof 8, 96231 Bad Staffelstein  
Tel: 09573 34856

[kontakt@derkroegelhof.de](mailto:kontakt@derkroegelhof.de), [www.derkroegelhof.de](http://www.derkroegelhof.de)

