

NOVEMBER 2025

**BACK·KUNST**  
➤ SEIT 1970



**BROT  
FIBEL**

*Ströck*

# STRÖCK

## WAS UNS WICHTIG IST



GESCHMACK



QUALITÄT



HANDWERK



TRADITION



INNOVATION



REGIONALE  
PARTNERSCHAFTEN



BIO

70 % des verwendeten  
Mehls in Bio-Qualität



GENUSS

Kulinarik rund ums Brot:  
Ströck-Feierabend



GETREIDE UND MEHL

100 % aus Österreich

Wir verwenden in unserem Betrieb 100 % Mehl aus Österreich und bereits 70 % davon in reiner Bio-Qualität – selbstverständlich verwenden wir zur Herstellung unserer Backwaren und Snacks auch weiterhin **KEIN INSEKTENMEHL**.



# DA KOMMT'S HER!

ANGEBAUT UND VERARBEITET – 100 % ÖSTERREICH!



PIERRE REBOUL  
Ströck-Meisterpatissier und Weizensauerteig-Mastermind

# KLEINES 1 x 1

DER VERSCHIEDENEN GETREIDESORTEN.

## WEIZEN

Ist die wichtigste Brotgetreideart. Unterschieden wird zwischen Weich- und Hartweizen.



## GERSTE

Ist das älteste Kulturgetreide der Menschheit. Hat einen hohen Mineralstoffgehalt.



## DINKEL

Gehört zur Getreidegattung des Weizens. Enthält mehr Eiweiß und Mineralien als Weizen.



## EINKORN

Urform des Weizens. Diese alte Weizenart verleiht den Produkten einen besonderen Geschmack.



## SCHLÄGLER ROGGEN

Eine robuste und frühreife Ur-Roggensorte. Sehr aromatisch.



## EMMER

Gemeinsam mit Einkorn eine der ältesten kultivierten Getreidearten. Zartnussig im Geschmack und reich an Nährstoffen.



# ÜBER 50 JAHRE – UND SO KNUSPRIG!

## 1922

Johann Ströck (auf dem Foto rechts), der Gründer der Bäckerei Ströck, wird in Kittsee im Burgenland geboren.



## 1970

Die Ströcks wagen die Übersiedlung nach Wien und starten mit einer Backstube in der Langobardenstraße.



## 1977

Johann Ströck erleidet einen Schlaganfall. Sein Sohn Gerhard übernimmt als Bäckermeister den Betrieb. Drei Jahre später gründet er gemeinsam mit seinem Bruder Robert die Ströck Brot KG.



### Geschäftsleitung

v.l.n.r. Gabriele Ströck (Leitung Filialen, Marketing) Gerhard Ströck (Bäckermeister), Irene Ströck (Leitung Filialen, Marketing) Robert Ströck (Logistik und Großhandel)

## 1989

Die Bäckerei in der Industriestraße (heute: Johann-Ströck-Gasse) wird aufgesperrt, die Ströcks expandieren.



## 1999

Die Expansion geht weiter: auch in der Lexergasse wird ein Produktionsstandort eröffnet.



## 2018–2020

Ausbau des Bio-Sortiments und Bio-Anteils in den Filialen und Umstellung auf nachhaltige Verpackungslösungen.



## 2014

Der Ströck-Feierabend sperrt auf, Wiens erstes Farm-to-Table-Restaurant.

## 2023

Das Bio-Kittseer-Holzofenbrot wird wieder im alten Steinofen in Kittsee gebacken.



## 1991

Erste Filiale in Kaisermühlen wird eröffnet.



# 100% Sauerteigbrote



## WUSSTEN SIE SCHON

Alle unsere Brote werden mit **Natursauerteigen** gebacken, je nach Brotsorte mit unterschiedlichen Anteilen und Reifezeiten. Dadurch entwickeln unsere Backkunstwerke ihren **besonders aromatischen Geschmack**, werden bekömmlicher und halten länger frisch. Bei einigen unserer Bio-Brote verzichten wir zusätzlich auf die Zugabe von Backhefe. Auf der rechten Seite finden Sie Brote, für deren Herstellung wir sogar **100% Sauerteig** verwenden.

Wir überlassen die Lockerung des Teiges ausschließlich den im Sauerteig **natürlich vorkommenden Hefebakterien**. Dies erfordert abermals Zeit und auch besondere Hingabe unserer Bäcker:innen. Wir finden, das Ergebnis kann sich sehen – aber vor allem natürlich schmecken lassen.



HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT



BIO-ROGGENVOLLKORN-ECK 1 kg

Unser Bio-Roggenvollkorn-Eck hat nicht nur drei Seiten, sondern bringt auch drei Vorteile mit: Es kommt ohne Weizen aus, statt Hefe wird Natursauerteig verwendet und das besonders fein gemahlene Vollkornmehl ist reich an Ballaststoffen.

ZUTATEN: Bio-ROGGENVOLLKORNSCHROT (55,47%), Wasser, Bio-ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Roggensauer (Wasser, Bio-ROGGENMEHL)



TEIGRUHE  
24 h



BIO-FEIERABEND-CHRISTOPH-BROT 500 g

Für dieses Bio-Weizen-Roggenbrot geben wir dem Teig viel Zeit, um zu rasten. Das Aroma ist herrlich, die Porung groß, ein fabelhaftes Bio-Weizensauerteigbrot.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Sauerteig (Wasser, Bio-WEIZENVOLLKORNMEHL, Bio-ROGGENMEHL), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Malzsirup (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Bio-WEIZENGLUTEN



BIO-UR-ROGGENBROT 700 g

Mit der Kraft des Urroggens erreichen wir einen unverfälschten, intensiven Geschmack. Dieses Brot wird direkt auf der Steinplatte gebacken und erhält dadurch eine besonders herzhafte Kruste und ein unverwechselbares Erscheinungsbild. Es ist würzig und hat eine rustikale Note.

ZUTATEN: Bio-ROGGENMEHL, Wasser, Bio-Roggensauerteig (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Kümmel, Bio-Koriander

Zutaten in Großbuchstaben kennzeichnen allergene Stoffe in der Rezeptur. Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite. Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

# Weizensauerteig



bio

vegan

TEIGRUHE  
30 h

BIO-JOHANNIS-BROT 600 g

Das Bio-Johannis-Brot backen wir nach einem althergebrachten Rezept im Andenken an unseren Gründer. „Gut Ding braucht Weile“, ist hier die wichtigste Zutat. Es dauert rund 30 Stunden, bis der Teig fertig gereift ist, danach werden Laibe geformt und auf Steinplatte gebacken.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Malzsirup (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Backhefe



vegan

OLIVENBROT\* 500 g

Der intensive Geschmack der schwarzen Kalamata-Oliven und eine hauchzarte Knoblauchnote zeichnen diese Brotspezialität aus.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Kalamata Oliven (14,12%) (Kalamata Oliven, Wasser, Meersalz, Milchsäure), pflanzliches Öl (Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz unjodiert, Backhefe, Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser)), Knoblauchpaste (Knoblauch, Salz), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid)



bio

vegan

BIO-PAIN PROVENÇAL 500 g

Hergestellt nach französischem Rezept. Seinen typischen Geschmack machen die besonders krosse Kruste und das milde, grobporige Innere aus.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-WEIZENGLUTEN, Backhefe, Bio-ROGGENMALZMEHL, Bio-Backmittel (Bio-GERSTENMALZMEHL, Stabilisator: Bio-Guarkernmehl; Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENMALZMEHL, Bio-Gerstenmalzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser))

Zutaten in Großbuchstaben kennzeichnen allergene Stoffe in der Rezeptur. Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite. Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

\* Trotz größtmöglicher Sorgfalt in Lieferkette und Produktion kann dieses Produkt ggf. Reste von Nussschalen oder Kernen enthalten.

# Ballaststoffreich und gut



**HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT**



**HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT**



**BIO-VOLLKORNBROT** 750 g

*Im Bio-Vollkornbrot stecken alle wichtigen Nährstoffe wie Vitamine, Öle, Spurenelemente und Ballaststoffe in der Schale. Das macht unser Bio-Vollkornbrot auch so wertvoll.*

**ZUTATEN:** Wasser, Bio-ROGGENVOLLKORNSCHROT (47,91%), Bio-WEIZENVOLLKORNMEHL (5,45%), Bio-WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-ROGGENMEHL, Backhefe

**FEIERABEND-ROGGEN-  
BUCHWEIZENBROT** 500 g

*Dieses Brot ist eine ganz besondere Spezialität und eine echte Innovation aus unserer Backstube. Denn für unser Feierabend-Roggen-Buchweizenbrot verwenden wir Mehl, das wir in unserer kleinen Handwerksmühle frisch mahlen.*

**ZUTATEN:** Wasser, ROGGENMEHL (26,90%), Roggensauer (ROGGENMEHL (55,91%), Wasser), Blaumohn, Powidl (Pflaumen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Zimt, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, natürliches Zimt-Aroma), Buchweizenmehl (6,73%), Buchweizenschrot (2,69%), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe

## WUSSTEN SIE SCHON

*Ballaststoffe sind weitgehend in unverdaulichen Nahrungsbestandteilen, vorwiegend **pflanzlichen Lebensmitteln** zu finden. Ballaststoffe sind Energielieferant und halten lange satt.*

Zutaten in Großbuchstaben kennzeichnen allergene Stoffe in der Rezeptur. Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite. Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

# Körndlpower



## BIO-BERGSTEIGER 1,6 kg

Seit über 20 Jahren ein Klassiker in unserem Bio-Sortiment. Vielleicht ist es aufgrund des herzhaften Aromas der vielen Kürbis- und Sonnenblumenkerne so beliebt. Die spezielle Rezeptur hält das Brot besonders lange frisch.

ZUTATEN: Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-WEIZENMEHL, Bio-Roggensauerteig (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-SOJASCHROT, Bio-Kürbiskerne, Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-ROGGENMALZMEHL, Backhefe

## BIO-DINKELBROT 500 g

In diesem Brot stecken, dank des guten Bio-Dinkels aus dem Mittelburgenland, besonders viele Mineralstoffe und wertvolle Spurenelemente. Hirse und Amaranth machen das Brot sogar noch nährstoffreicher.

ZUTATEN: Wasser, Bio-DINKELMEHL (26,15%), Bio-DINKELVOLLKORNMEHL (22,52%), Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Joghurt 3,6% Fett (Bio-MILCH pasteurisiert), Bio-SESAM, Bio-Hirse (2,35%), Bio-Amaranth, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, Bio-ROGGENMEHL

## BIO-SONNENBLUMENBROT 750 g

In diesem Brot steckt eine besonders große Portion knackiger Sonnenblumenkerne. Sie verleihen diesem saftigen Roggenmischbrot einen erdigen, nussigen Geschmack.

ZUTATEN: Wasser, Bio-Roggensauerteig (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), Bio-WEIZENMEHL, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Sonnenblumenkerne (11,47%), Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-ROGGENMALZMEHL, Backhefe

Zutaten in Großbuchstaben kennzeichnen allergene Stoffe in der Rezeptur. Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite. Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

## DACHSTEINBROT 750 g

Die vielen gerösteten Sonnenblumenkerne und Karottenstreifen machen dieses Brot besonders pikant.

ZUTATEN: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Sonnenblumenkerne, GRAHAMSCHROT, Leinsamen, getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE), Karotten, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, WEIZENKLEBER

## FINNENBROT 1,2 kg

Ernährungswissenschaftler raten dazu, reichlich Ballaststoffe in den Speiseplan einzubauen. Mit unserem Finnenbrot gelingt Ihnen das ganz leicht.

ZUTATEN: Wasser, Backmischung (Mehl z.T. getoastet (WEIZEN, ROGGEN), WEIZENSCHROT, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE, Leinsamen, SOJASCHROT, SOJAMEHL, Maismehl, ROGGENSAUERTEIG getrocknet, WEIZENGLUTEN, Salz, Gewürze), ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Sonnenblumenkerne, SESAM, Leinsamen, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE), Backhefe, Roggennatursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, Salz, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Gewürze)

## KÜRBISKERNBROT 750 g

Der feine, nussige Geschmack und der knackige Biss machen dieses Brot zum idealen Begleiter für herzhafte Beläge, würzigen Käse oder ein gutes Glas Rotwein.

ZUTATEN: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Kürbiskerne (7,76%), SOJASCHROT, getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, Roggennatursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, Salz, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Gewürze)



HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT



HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT



HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT



HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT



HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT



## SONNENVIT-BROT 400 g

Ein köstlicher Energiespender mit Ecken und Kanten – das ist unser SonnenVit-Brot. Mit seinem Weizenvollkornschrot und den knackigen Sonnenblumenkernen hilft es Ihrer Vitalität bestimmt auf die Sprünge.

ZUTATEN: Wasser, Roggensauerteig (Wasser, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne (13,99%), WEIZENMEHL, GRAHAMSCHROT, Leinsamen, getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe

## BIO-EINKORN-LEINSAMENBROT 500 g

Einkorn ist eine Urform des Weizens und verleiht diesem Vollkornbrot einen besonders nussigen und saftigen Geschmack. Dieses in Kastenform gebackene Sauerteigbrot bleibt besonders lange frisch und ist mit Bio-Sonnenblumenkernen und Bio-Einkornflocken bestreut.

ZUTATEN: Bio-EINKORNVOLLMEHL (41,61%), Wasser, Bio-Leinsamen (11,21%), Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Einkornflocken (7,51%), Bio-Honig, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-ROGGENMEHL, Backhefe

## WUSSTEN SIE SCHON

Ungesättigte Fettsäuren, Vitamine und Spurenelemente machen Sonnenblumen- und Kürbiskerne zu echten **Power-Kernen**.

Zutaten in Großbuchstaben kennzeichnen allergene Stoffe in der Rezeptur. Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite. Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

# Bio-Feierabend-Brote



bíó

vegan

TEIGRUHE  
24 h

WIEDERBROT



bíó

vegan

TEIGRUHE  
24 h



## BIO-FEIERABEND-WIEDERBROT

500 g

Es besteht zu einem Teil aus „Bio-Roggen-Pur“ vom Vortag und hilft somit, kein wertvolles Brot wegzuworfen. Mit saftiger Krume und viel Röstaromen schmeckt es unwiderstehlich.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Roggensauerteig (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-WEIZENKLEIE, Bio-WEIZENVOLLKORNMEHL, Bio-Malzsirup (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), Backhefe

## BIO-FEIERABEND-BAUERNCIABATTA

350 g

Das Bio-Feierabend-Bauernciabatta ist ein über 24 Stunden geführtes Roggen-Weizen-Ciabatta mit saftiger Krume und knuspriger dünner Kruste.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-WEIZENGLUTEN, Bio-ROGGENMALZMEHL, Backhefe

## WUSSTEN SIE SCHON

Durch die lange Teigruhe sind unsere Ströck-Feierabend-Sauerteigbrote besonders gut bekömmlich.  
Sie bleiben lange frisch und entfalten so ihren besonderen Geschmack.

Zutaten in Großbuchstaben kennzeichnen allergene Stoffe in der Rezeptur. Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.  
Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

# Langer Genuss,



vegan



bío

vegan

WIEDER  
BROT



bío

vegan

## BAGUETTE

350 g

Diesen französischen Klassiker backen wir aus aromatischem Weizensauerteig, den wir von Hand nachrollen und dem wir mit ein paar gekonnten Schnitten sein Aussehen verleihen.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), pflanzliches Öl (Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Backhefe, Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser)), Maismehl geröstet

## BIO-WIEDERBAGUETTE

300 g

Unser neues Bio-Wiederbaguette schmeckt nicht nur köstlich knusprig, sondern hilft, wertvolle Ressourcen zu sparen, da es zu einem Teil aus „Bio-Roggen-Pur“ vom Vortag besteht.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-Leinsamen, Bio-ROGGENMALZMEHL, Bio-Urmutmehl, Bio-SESAM, Bio-Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-ROGGENMEHL, Bio-Roggensauer (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), Bio-Malzsirup (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Backhefe, Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser)

## BIO-BAGETT

300 g

Bio-Weizen trifft auf Bio-Roggen aus dem Waldviertel, eine unglaublich knusprige Kruste auf eine offene, feinporige Krume.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Malzsirup (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Backhefe

# Brotklassiker



bio

vegan

**BIO-ROGGEN-PUR** 700 g

Wer Weizen nicht oder schlecht verträgt, muss auf Brot verzichten? Sicher nicht! Genau dafür gibt es Alternativen ohne Weizen aus unserer Backstube. Das Bio-Roggen-Pur-Brot ist eine von ihnen.

**ZUTATEN:** Bio-ROGGENMEHL, Bio-Roggensauerteig (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), Wasser, Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe



vegan

**HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT**

**BAUERNLAIB** 3 kg

Ein rustikales Roggenmischbrot, das wir nach alter Tradition backen. Das Rezept für diesen saftigen Klassiker wird von Generation zu Generation weitergegeben.

**ZUTATEN:** Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Kümmel, Gewürze (Koriander, Kümmel, Anis, Fenchel)



bio

vegan

**BIO-FRANKENBROT** 750 g

Dieses Brot ist ein echter Österreicher, denn in ihm steckt nur bestes Bio-Getreide aus dem Waldviertel, dem Weinviertel und dem Burgenland. Mit seiner besonders knusprigen Rinde und dem saftigen Inneren, ist dieses Brot besonders lange haltbar.

**ZUTATEN:** Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Roggensauerteig (Bio-ROGGENMEHL, Wasser), Bio-WEIZENMEHL, Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe

Zutaten in Großbuchstaben kennzeichnen allergene Stoffe in der Rezeptur. Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite. Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

## BIO-KÄRNTNERBROT 1,6 kg

Unser Kärntnerbrot stellen wir ganz nach der Tradition unseres südlichsten Bundeslandes her. Und das bedeutet: Es muss eine ganz besonders resche Kruste haben und eine feine Kümmelnote mitbringen.

ZUTATEN: Bio-ROGGENMEHL, Wasser, Bio-Roggensauerteig (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), Bio-WEIZENMEHL, Bio-Roggenschrotstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Kümmel, Backhefe



## MISCHBROT 500 g/1 kg

Dieser Klassiker wird ganz zu Recht oft auch als „Hausbrot“ bezeichnet. Denn das traditionelle Mischbrot sollte eigentlich in keinem Haushalt fehlen.

ZUTATEN: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Roggensauerteig (Wasser, ROGGENMEHL), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Roggennatursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, Salz, Malzextrakt, Gewürze), Backhefe



## NUSSBROT 500 g

Das Nussbrot ist ein besonders beliebter Klassiker aus unserer Backstube. Das ist auch kein Wunder, denn die handverlesenen Walnüsse verleihen unserem feinen Mischbrot einen intensiven nussigen Geschmack.

ZUTATEN: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, WALNÜSSE (10,20%), getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe



HOHER  
BALLAST  
STOFF  
GEHALT



## ROGGENBROT 500 g/1 kg

Wenn Ihnen nach einem besonders saftigen und dunklen Brot ist, dann ist unser Roggenbrot die perfekte Wahl. An seinem leicht säuerlichen Geschmack werden Sie auch besonders lange Freude haben.

ZUTATEN: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Roggensauerteig (Wasser, ROGGENMEHL), getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, ROGGENMALZPULVER

## SCHWEIZERBROT 1 kg

Ein Weißbrot mit dem gewissen Extra – das ist unser Schweizerbrot. Sein Geschmacksgeheimnis ist ein höherer Anteil an gutem Roggenmehl. Dadurch erhält es ein kräftigeres Aroma und eine etwas festere Konsistenz.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, pflanzliches Öl (Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser)), Backhefe, Roggennatursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, Salz, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Gewürze)

# FEIERABEND- BROTE



## UNSERE PREMIUM- SAUERTEIGKREATIONEN

mit extralanger Teigruhe, Leidenschaft  
und hochwertigen Zutaten für einen  
unverwechselbaren Geschmack.

## BIO-FEIERABEND- WALNUSSKRONE

800 g

Die herrliche Bio-Feierabend-Walnußkrone überzeugt mit einem reichen Nussaroma und ist hervorragend für Sandwiches geeignet.

Zutaten: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-WALNÜSSE (13,90%), Bio-ROGGENMEHL, Bio-WEIZENVOLLKORNMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-WEIZENGLUTEN, Bio-Roggensauer (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), Bio-Malzsirup (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Bio-ROGGENMALZMEHL, Backhefe, Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser)

Erhältlich in ausgewählten Filialen.



## BIO-FEIERABEND- WECKEN

2,8 kg

Ein herrlich duftendes Mischbrot, zum Beispiel für eine richtige gute Brettlausn.

Zutaten: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-WEIZENGLUTEN, Bio-ROGGENMALZMEHL, Backhefe

Erhältlich in ausgewählten Filialen.

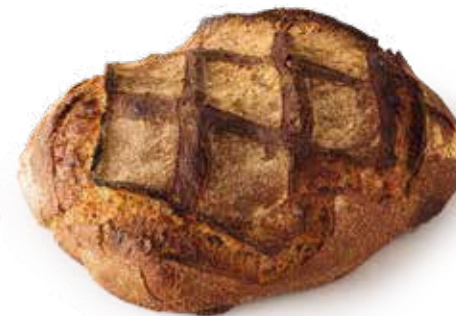


## KITTSEER BIO-HOLZOFENBROT 2 kg

Durch die besondere Herstellung im Holzbackofen ist es besonders köstlich, lange haltbar und überzeugt mit herrlicher Kruste und wunderbaren Röst- und Feueraromen.

Zutaten: Wasser, Bio-WEIZENVOLLKORNMEHL, Bio-WEIZENMEHL, Bio-Sauerteig (Wasser, Bio-WEIZENVOLLKORNMEHL, Bio-ROGGENMEHL), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe

Exklusiv samstags in ausgewählten Filialen erhältlich.



Unsere Produkte können Spuren von : Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.  
Aus kontrolliert biologischem Landbau, AT-BIO-902.

Die Verfügbarkeit aller Feierabend-Brote erfahren Sie auf [www.stroeck.at/feierabendbrote](http://www.stroeck.at/feierabendbrote)

# UNSERE SAUERTEIGE

## EIN PLÄDOYER FÜR DIE LANGSAMKEIT

Alle unsere Brote enthalten Natursauerteig, das war bei uns schon immer so. Jedes Brot enthält genau jenen Natursauerteig, der am besten zu ihm passt. In unserer Backstube verarbeiten wir **über 15** verschiedene Natursauerteige.

Diese unterscheiden sich durch die eingesetzten Mehle, die Reifezeit, die Temperatur und durch die Stärke der Säure. Dadurch hat jeder Sauerteig seine eigenen Besonderheiten und seinen eigenen Geschmack.

### UNSERE SAUERTEIGE

- Bio-Natur-Dinkelsauerteig
- Bio-Natur-Weizensauerteig
- Bio-Natur-Roggensauerteig
- Bio-Natur-Roggenvollkornsauerteig
- Bio-Natur-Einkornsauerteig

*Und noch einige mehr.*



## VORTEILE DER LANGEN TEIGRUHE

### GESCHMACK

Köstliche Aromastoffe entstehen nur, wenn die Hefen genügend Zeit bekommen, um die Teigbestandteile umzuwandeln.

### FRISCHE

Sauerteigbrot bleibt dank der Säure länger haltbar. Die resche Kruste hält das Brot saftig und frisch.

### BEKÖMMLICHKEIT

Eine lange Teigruhe reduziert die Menge an sogenannten FODMAP (fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide sowie Polyole) im Teig. Dabei handelt es sich um Kohlenhydrate, die teilweise schwer verdaulich sind.

Je nach Verwendung liegt die Reifezeit der Sauerteige bei **12–36 Stunden** bevor sie in den Brotteig kommen, um anschließend zu exzellenten Broten gebacken zu werden

# BROT

## HELD ODER SCHURKE?



Wissenschaftler aus den verschiedensten Fachgebieten beschäftigen sich seit Jahren mit der Frage, warum Brot und Gebäck aus Weizen von vielen Menschen nicht gut vertragen werden. Mittlerweile wissen wir, dass das **GLUTEN** (Klebereiweiß) bei einigen zu Beschwerden führen kann. Dennoch gilt Gluten nicht als alleiniger Verursacher der mitunter steigenden Unverträglichkeit, die stets getrennt von der Autoimmunerkrankung Zöliakie zu betrachten ist. Letztere betrifft geschätzte 0,5 Prozent der Bevölkerung und ist zu Recht mit einer strikten Glutenkarenz zu begleiten.

Weizen und andere Getreidearten enthalten sogenannte **ATI** (Amylase-Trypsin-Inhibitoren). Diese Proteine werden im Korn sowohl von alten als auch von modernen Getreidesorten gebildet und dienen der Pflanze als natürliche Abwehr gegen Insekten und weitere Fressfeinde. Es ist bekannt, dass diese Stoffe bei sensiblen Menschen ebenfalls zu Verdauungsbeschwerden führen können.

**KONSERVIERUNGSTOFFE** können ebenfalls zur schlechteren Bekömmlichkeit beitragen – Sauerteigbrot hingegen bleibt dank der Säure ganz ohne Konservierungstoffe länger haltbar und durch seine feste Kruste saftig und frisch.

**FODMAP:** Der Begriff steht für „fermentierbare Oligo- Di- und Monosaccharide sowie Polyole“ und bezeichnet bestimmte Kohlenhydrate, die bei Menschen mit einem empfindlichen Darm Verdauungsprobleme verursachen können. FODMAP sind in unseren gängigen Getreidesorten enthalten.

**PHYTIN** speichert wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, um sie dem Getreidekeimling im Laufe des Pflanzenwachstums zur Verfügung zu stellen. Gleichzeitig kann ein hoher Anteil an Phytinsäure im fertigen Brot die Verfügbarkeit der Nährstoffe reduzieren.



## BAGUETTE



## BAUERNLAIB



## BIO-BAGETT



## BIO-BERGSTEIGER



## BIO-DINKELBROT



## BIO-EINKORN-LEINSAMENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1014 kJ/239 kcal |
| Fett                        | 1,9 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g            |
| Kohlenhydrate               | 46,2 g           |
| davon Zucker                | 1,6 g            |
| Ballaststoffe               | 2,4 g            |
| Eiweiß                      | 8,2 g            |
| Salz                        | 1,4 g            |
| Broteinheiten               | 3,9 BE           |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 860 kJ/190 kcal |
| Fett                        | 1 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g           |
| Kohlenhydrate               | 35,8 g          |
| davon Zucker                | 0,8 g           |
| Ballaststoffe               | 7,4 g           |
| Eiweiß                      | 5,8 g           |
| Salz                        | 1,3 g           |
| Broteinheiten               | 3 BE            |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1113 kJ/262 kcal |
| Fett                        | 0,8 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g            |
| Kohlenhydrate               | 54,7 g           |
| davon Zucker                | 0,2 g            |
| Ballaststoffe               | 3,3 g            |
| Eiweiß                      | 7,4 g            |
| Salz                        | 1,6 g            |
| Broteinheiten               | 4,6 BE           |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 957 kJ/227 kcal |
| Fett                        | 4,9 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,8 g           |
| Kohlenhydrate               | 34,8 g          |
| davon Zucker                | 2,8 g           |
| Ballaststoffe               | 5,5 g           |
| Eiweiß                      | 8,1 g           |
| Salz                        | 1,3 g           |
| Broteinheiten               | 2,9 BE          |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1024 kJ/243 kcal |
| Fett                        | 6,2 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g            |
| Kohlenhydrate               | 35,5 g           |
| davon Zucker                | 0,9 g            |
| Ballaststoffe               | 4,6 g            |
| Eiweiß                      | 9 g              |
| Salz                        | 1,3 g            |
| Broteinheiten               | 3 BE             |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1159 kJ/276 kcal |
| Fett                        | 10 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,5 g            |
| Kohlenhydrate               | 32,3 g           |
| davon Zucker                | 3,6 g            |
| Ballaststoffe               | 5,2 g            |
| Eiweiß                      | 10,3 g           |
| Salz                        | 1,5 g            |
| Broteinheiten               | 2,7 BE           |

## BIO-FEIERABEND-BAUERNCIABATTA



## BIO-FEIERABEND-CHRISTOPH-BROT



## KITTSEER BIO-HOLZOFENBROT



## BIO-FEIERABEND-WALNUSSKRONE



## BIO-FEIERABEND-WECKEN



## BIO-FEIERABEND-WIEDERBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1022 kJ/241 kcal |
| Fett                        | 0,8 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g            |
| Kohlenhydrate               | 48,5 g           |
| davon Zucker                | 0,2 g            |
| Ballaststoffe               | 3,4 g            |
| Eiweiß                      | 8,4 g            |
| Salz                        | 2,2 g            |
| Broteinheiten               | 4 BE             |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 977 kJ/230 kcal |
| Fett                        | 0,7 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 46,2 g          |
| davon Zucker                | 0,3 g           |
| Ballaststoffe               | 3,2 g           |
| Eiweiß                      | 8,2 g           |
| Salz                        | 2,3 g           |
| Broteinheiten               | 3,9 BE          |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 762 kJ/180 kcal |
| Fett                        | 0,8 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 34,3 g          |
| davon Zucker                | 0,2 g           |
| Ballaststoffe               | 4,9 g           |
| Eiweiß                      | 6,5 g           |
| Salz                        | 1,8 g           |
| Broteinheiten               | 2,9 BE          |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1288 kJ/307 kcal |
| Fett                        | 10,5 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1 g              |
| Kohlenhydrate               | 41,8 g           |
| davon Zucker                | 1,3 g            |
| Ballaststoffe               | 3,6 g            |
| Eiweiß                      | 9,4 g            |
| Salz                        | 2,1 g            |
| Broteinheiten               | 3,5 BE           |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 937 kJ/221 kcal |
| Fett                        | 0,7 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 44,5 g          |
| davon Zucker                | 0,2 g           |
| Ballaststoffe               | 3,1 g           |
| Eiweiß                      | 7,7 g           |
| Salz                        | 2 g             |
| Broteinheiten               | 3,7 BE          |

### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 906 kJ/214 kcal |
| Fett                        | 0,7 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 42,4 g          |
| davon Zucker                | 0,8 g           |
| Ballaststoffe               | 3,5 g           |
| Eiweiß                      | 7,6 g           |
| Salz                        | 1,9 g           |
| Broteinheiten               | 3,5 BE          |

## BIO-FRANKENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 880 kJ/208 kcal |
| Fett                        | 0,9 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g           |
| Kohlenhydrate               | 41,4 g          |
| davon Zucker                | 3 g             |
| Ballaststoffe               | 5,5 g           |
| Eiweiß                      | 5,8 g           |
| Salz                        | 1,3 g           |
| Broteinheiten               | 3,5 BE          |

## BIO-JOHANNIS-BROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 977 kJ/230 kcal |
| Fett                        | 0,7 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 46,5 g          |
| davon Zucker                | 0,4 g           |
| Ballaststoffe               | 3,1 g           |
| Eiweiß                      | 7,9 g           |
| Salz                        | 1,64 g          |
| Broteinheiten               | 3,8 BE          |

## BIO-KÄRNTNERBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 839 kJ/198 kcal |
| Fett                        | 1,0 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 39,4 g          |
| davon Zucker                | 2,9 g           |
| Ballaststoffe               | 4,6 g           |
| Eiweiß                      | 5,6 g           |
| Salz                        | 1,35 g          |
| Broteinheiten               | 3,3 BE          |

## BIO-PAIN PROVENÇAL



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 955 kJ/225 kcal |
| Fett                        | 0,8 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g           |
| Kohlenhydrate               | 45,2 g          |
| davon Zucker                | 1,8 g           |
| Ballaststoffe               | 2,8 g           |
| Eiweiß                      | 8,0 g           |
| Salz                        | 1,53 g          |
| Broteinheiten               | 3,8 BE          |

## BIO-ROGGEN-PUR



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 838 kJ/198 kcal |
| Fett                        | 0,7 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 41,1 g          |
| davon Zucker                | 4,1 g           |
| Ballaststoffe               | 5,3 g           |
| Eiweiß                      | 4,2 g           |
| Salz                        | 1,5 g           |
| Broteinheiten               | 3,4 BE          |

## BIO-ROGGEN-VOLLKORN-ECK



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 809 kJ/191 kcal |
| Fett                        | 1,0 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g           |
| Kohlenhydrate               | 36,6 g          |
| davon Zucker                | 0,7 g           |
| Ballaststoffe               | 7,7 g           |
| Eiweiß                      | 5,2 g           |
| Salz                        | 1,2 g           |
| Broteinheiten               | 3,1 BE          |

## BIO-SONNEN-BLUMENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1041 kJ/248 kcal |
| Fett                        | 7,5 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1 g              |
| Kohlenhydrate               | 34,8 g           |
| davon Zucker                | 2,7 g            |
| Ballaststoffe               | 5,8 g            |
| Eiweiß                      | 7,5 g            |
| Salz                        | 1,3 g            |
| Broteinheiten               | 2,9 BE           |

## BIO-UR-ROGGENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 850 kJ/201 kcal |
| Fett                        | 0,8 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g           |
| Kohlenhydrate               | 41,1 g          |
| davon Zucker                | 3,6 g           |
| Ballaststoffe               | 5,8 g           |
| Eiweiß                      | 4,4 g           |
| Salz                        | 1,7 g           |
| Broteinheiten               | 3,4 BE          |

## BIO-VOLLKORNBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 773 kJ/183 kcal |
| Fett                        | 1 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g           |
| Kohlenhydrate               | 34,7 g          |
| davon Zucker                | 0,5 g           |
| Ballaststoffe               | 7 g             |
| Eiweiß                      | 5,3 g           |
| Salz                        | 1,2 g           |
| Broteinheiten               | 2,9 BE          |

## BIO-WIEDERBAGUETTE



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1238 kJ/293 kcal |
| Fett                        | 5,6 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g            |
| Kohlenhydrate               | 48,7 g           |
| davon Zucker                | 1,1 g            |
| Ballaststoffe               | 5,1 g            |
| Eiweiß                      | 9,6 g            |
| Salz                        | 2 g              |
| Broteinheiten               | 4,1 BE           |

## DACHSTEINBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1078 kJ/257 kcal |
| Fett                        | 9,4 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,2 g            |
| Kohlenhydrate               | 30 g             |
| davon Zucker                | 1,6 g            |
| Ballaststoffe               | 8,2 g            |
| Eiweiß                      | 9,1 g            |
| Salz                        | 1,2 g            |
| Broteinheiten               | 2,5 BE           |

## FINNENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1008 kJ/241 kcal |
| Fett                        | 8,3 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,1 g            |
| Kohlenhydrate               | 28,6 g           |
| davon Zucker                | 0,9 g            |
| Ballaststoffe               | 8,2 g            |
| Eiweiß                      | 8,8 g            |
| Salz                        | 1 g              |
| Broteinheiten               | 2,4 BE           |

## KÜRBISKERNBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1001 kJ/238 kcal |
| Fett                        | 5,7 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1 g              |
| Kohlenhydrate               | 32,5 g           |
| davon Zucker                | 0,9 g            |
| Ballaststoffe               | 7,1 g            |
| Eiweiß                      | 10,5 g           |
| Salz                        | 1,5 g            |
| Broteinheiten               | 2,7 BE           |

## MISCHBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 864 kJ/204 kcal |
| Fett                        | 0,9 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g           |
| Kohlenhydrate               | 40,7 g          |
| davon Zucker                | 2,9 g           |
| Ballaststoffe               | 5,3 g           |
| Eiweiß                      | 5,7 g           |
| Salz                        | 1,5 g           |
| Broteinheiten               | 3,4 BE          |

## NUSSBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 1105 kJ/263 kcal |
| Fett                        | 7,3 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g            |
| Kohlenhydrate               | 37,8 g           |
| davon Zucker                | 0,8 g            |
| Ballaststoffe               | 7,1 g            |
| Eiweiß                      | 8 g              |
| Salz                        | 1,3 g            |
| Broteinheiten               | 3,2 BE           |

## OLIVENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Brennwert             | 1064 kJ/231 kcal |
| Fett                  | 5,4 g            |
| gesättigte Fettsäuren | 0,5 g            |
| Kohlenhydrate         | 42 g             |
| davon Zucker          | 1,6 g            |
| Ballaststoffe         | 2,2 g            |
| Eiweiß                | 7,7 g            |
| Salz                  | 2,3 g            |
| Broteinheiten         | 3,5 BE           |

## ROGGENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Brennwert             | 861 kJ/204 kcal |
| Fett                  | 0,9 g           |
| gesättigte Fettsäuren | 0,2 g           |
| Kohlenhydrate         | 40 g            |
| davon Zucker          | 2,9 g           |
| Ballaststoffe         | 6 g             |
| Eiweiß                | 5,9 g           |
| Salz                  | 1,5 g           |
| Broteinheiten         | 3,3 BE          |

## SCHWEIZERBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Brennwert             | 1129 kJ/267 kcal |
| Fett                  | 3,2 g            |
| gesättigte Fettsäuren | 0,4 g            |
| Kohlenhydrate         | 49,1 g           |
| davon Zucker          | 1,4 g            |
| Ballaststoffe         | 3,6 g            |
| Eiweiß                | 8,7 g            |
| Salz                  | 1,5 g            |
| Broteinheiten         | 4,1 BE           |

## SONNENVIT-BROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Brennwert             | 1141 kJ/273 kcal |
| Fett                  | 10,5 g           |
| gesättigte Fettsäuren | 1,4 g            |
| Kohlenhydrate         | 30,8 g           |
| davon Zucker          | 1,2 g            |
| Ballaststoffe         | 8,2 g            |
| Eiweiß                | 9,5 g            |
| Salz                  | 1,2 g            |
| Broteinheiten         | 2,6 BE           |

## FEIERABEND-ROGGEN- BUCHWEIZENBROT



### NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g):

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 980 kJ/233 kcal |
| Fett                        | 5,3 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g           |
| Kohlenhydrate               | 36,9 g          |
| davon Zucker                | 3,9 g           |
| Ballaststoffe               | 7,1 g           |
| Eiweiß                      | 5,9 g           |
| Salz                        | 1,7 g           |
| Broteinheiten               | 3,1 BE          |

**BACK·KUNST**  
SEIT 1970

# WIR BACKEN FÜR MORGEN!



## UMWE LT

Mehr Nützlinge durch den Verzicht auf Pestizide.



## WERTSCHÖPFUNG

Bleibt im eigenen Land, Landschaftspflege inklusive.



## VIEHLOSE

### BEWIRTSCHAFTUNG

60 % weniger Treibhausgase durch pflanzlichen Dünger.



## GESCHMACK

Der Unterschied spricht für sich.

DAHER **100%**  
**BIO-GETREIDE**  
aus Österreich!



## SICHERUNG DER LEBENSGRUNDLAGE

Die Bio-Bauern erwirtschaften mehr, und das trotz weniger Ertrag.



## GESUNDHEIT

„Du bist, was du isst“, und zwar dank biologisch gut verträglicher Lebensmittel.



## KLIMAWANDEL

Gesundes Bodenleben und durchdachte Fruchtfolgen helfen, den Ertrag zu sichern.

**STRÖCK BROT GMBH**

Johann-Ströck-Gasse 1  
1220 Wien

Tel.: + 43 1 2043999  
Fax: + 43 1 2043999-21

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
**Fotos** Lukas Lorenz



@stroeckbrot