

NOVEMBER 2025

BACK·KUNST
➤ SEIT 1970



**GEBÄCK
FIBEL**

Ströck

ABORIGINESWECKERL 100 g

Die Inspiration für dieses Weckerl – wie der Name schon sagt waren die australischen Ureinwohner und ihre langen Märsche durch das Outback. Dafür wollten wir ein Weckerl kreieren, das Kraft gibt und richtig satt macht.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Erbsen (15,87%), WALNÜSSE (10,20%), Blaumohn, ROGGENMEHL, getrocknete Karotten (2,48%), SESAM, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), pflanzliches Öl (Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Sonnenblumenkerne, SOJASCHROT, Leinsamen, GRAHAMSCHROT, Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), WEIZENKLEBER, ROGGENMALZPULVER, Backhefe, getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser)

vegan



BIO-DINKEL-VOLLKORNWECKERL 100 g

Den Genuss aus reinem Bio-Dinkelmehl können Sie sich mit unserem Bio-Dinkel-Vollkornweckerl gönnen. Mit ihm machen Sie nicht nur Ihrem Gaumen eine Freude, sondern Ihrem ganzen Körper.

ZUTATEN: Wasser, Bio-Dinkelvollkornmisch (29,82%) (Bio-DINKELVOLLKORNMEHL, Bio-DINKELWEIZENSCHROT, Bio-DINKELWEIZENFLOCKEN, Bio-Sonnenblumenkerne, Salz, Bio-Karottelflocken, Bio-Zucker, Bio-Maisquellstärke, getrockneter Bio-Roggenvollkornsauerteig (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), Bio-Acerola-Kirschsaftpulver), Bio-DINKELVOLLKORNMEHL (20,89%), Bio-DINKELMEHL (16,03%), Bio-Leinsamen, Bio-SOJASCHROT, Bio-DINKELSCHROT (2,94%), Backhefe, Bio-Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid)

bíó

vegan

**HOHER
BALLAST
STOFF
GEHALT**



BIO-GRAHAM-WECKERL 80 g

Das Grahamweckerl verdankt seinen Namen dem amerikanischen Prediger Sylvester Graham, der im 19. Jahrhundert ein Brot aus Weizenvollkornschrot als Alternative zum üblichen Weißbrot entwickelte.

ZUTATEN: Bio-GRAHAMSCHROT (35,41%), Wasser, Bio-WEIZENMEHL, Bio-Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, Bio-Backmittel (Bio-GERSTENMALZMEHL, Stabilisator: Bio-Guarkernmehl; Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENMALZMEHL, Bio-Gerstenmalzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser)

bíó

vegan



bíó



bíó

vegan



bíó

vegan

**HOHER
BALLAST
STOFF
GEHALT**



BIO-HANDSEMMEL 65 g

Unsere Bio-Handsemmel wird nach alter Tradition von Hand geschlagen und auf der Steinplatte gebacken, das macht sie besonders knusprig und unwiderstehlich.

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

BIO-KAROTTENCIABATTA 110 g

Wenn Ihnen der Sinn nach einem guten, herzhaften Gebäck steht, ist unser Bio-Karottenciabatta genau das Richtige. Denn wir verfeinern es mit einer Extraportion Bio-Karotten, die es herrlich saftig machen.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Bio-Karotten (22,55%), Wasser, Bio-GRAHAMSCHROT, Bio-Leinsamen, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-SOJASCHROT, Bio-ROGGENVOLLKORNSCHROT, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, Bio-Backmittel (Bio-WEIZENMEHL, Bio-Zucker, Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMALZMEHL, Bio-Malzsirup (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Bio-Acerola-Kirschsaftpulver), Bio-ROGGENMALZMEHL, Bio-Roggenschrotstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser)

BIO-KORNSPITZ 72 g

Der Kornspitz ist unter unseren Korngebäcksorten einfach der Klassiker schlechthin. Weil er so beliebt ist, möchten wir ihn natürlich besonders gut machen – darum backen wir ihn auch in Bio-Qualität. Der Mix von ausgewählten Kornsorten verleiht dem knusprigen Stangerl seinen Namen und natürlich seinen feinen Geschmack.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-Kornmisch (Bio-WEIZENMEHL, Bio-ROGGENMALZMEHL, Bio-ROGGENSCHROT, Bio-Leinsamen, Bio-SOJASCHROT, Bio-WEIZENKLEIE, Bio-WEIZENGLUTEN, Bio-Maismehl, Bio-Gewürze, Bio-Acerola-Kirschsaftpulver), Backhefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Backmittel (Bio-GERSTENMALZMEHL, Stabilisator: Bio-Guarkernmehl; Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENMALZMEHL, Bio-Gerstenmalzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Bio-Sonnenblumenöl

BIO-MOHNSTRIEZERL

75 g

Das handgeflochtene, knusprige Weizengebäck wird mit Blaumohn bestreut. Ein beliebter Klassiker im Brotkörberl.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-Blaumohn (5,67%), Backhefe, Bio-Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Backmittel (Bio-GERSTENMALZMEHL, Stabilisator: Bio-Guarkernmehl; Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENMALZMEHL, Bio-Gerstenmalzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser))



BIO-MÜRBE KIPFERL

60 g

Ein mürbes Kipferl gehört zum Wiener Frühstückstisch, wie das Riesenrad in den Prater. Damit unsere Kipferl besonders flaumig werden, lassen wir dem Germteig genug Zeit zum Gehen. Dann kneten wir ihn gut durch und rollen ihn zum Kipferl ein.

Zutaten: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Zucker, Bio-MAGERMILCHPULVER, Backhefe, Bio-Backmittel (Bio-GERSTENMALZMEHL, Stabilisator: Bio-Guarkernmehl; Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENMALZMEHL, Bio-Gerstenmalzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Dekor (Bio-MILCH-EIWEISS, Bio-Dextrose, Säureregulator: Natriumcarbonat; Stabilisator: Bio-Guarkernmehl)



BIO-ROGGENWECKERL PUR

120 g

Unser Bio-Roggen-Pur gehört zu den Lieblingsbrotchen unserer KundInnen. Wie sein großes Pendant ist das Bio-Roggenweckerl Pur weizenfrei aus reinem Bio-Roggenmehl. Außen knusprig, Innen saftig schmeckt es mindestens auch genauso gut.

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



**HOHER
BALLAST
STOFF
GEHALT**



**HOHER
BALLAST
STOFF
GEHALT**



BIO-SALZSTANGERL

80 g

Das klassische Weizenkleingebäck – knusprig und aromatisch, mit Salz und Kümmel bestreut. Ein rescher Gaumengenuss mit Tradition.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Sonnenblumenöl, Backhefe, jodiertes Speisesalz (1,66%) (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Backmittel (Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMALZMEHL); Bestreung: Speisesalz unjodiert, Bio-Kümmel

BIO-SEMME

60 g

Die Kaisersemmel ist und bleibt das Lieblingsgebäck der ÖsterreicherInnen. Goldgelb muss sie sein, außen resch und innen herrlich flaumig.

Damit Sie den Klassiker mit den fünf Zipfeln immer frisch genießen können, backen wir sie in unseren Filialen den ganzen Tag über.

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

BIO-SONNENBLUMEN-WECKERL 100 g

Mit diesem Weckerl geht sprichwörtlich die Sonne auf. Denn es ist innen wie außen voll gepackt mit Sonnenblumenkernen aus biologischem Anbau. Die sorgen nicht nur für den feinen, leicht nussigen Geschmack, sondern liefern Ihnen auch wertvolle Ballaststoffe.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-Sonnenblumenkerne (23,23%), Bio-ROGGENMEHL, Bio-Leinsamen, Bio-Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Backmittel (Bio-GERSTENMALZMEHL, Stabilisator: Bio-Guarkernmehl; Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENMALZMEHL, Bio-Gerstenmalzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser)), Backhefe, Bio-ROGGENMALZMEHL, Bio-Roggenkochstück (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser)

BIO-WACHAUER

100 g

Schleifen sagt der Bäcker, wenn er ein Stück Teig händisch zu einer glatten Kugel formt. Genau das passiert mit unseren Wachauer-Laibchen in unserer Backstube. Das verleiht dem Heurigen-Klassiker mit etwas Roggenmehl und Kümmel sein typisches Aussehen.

ZUTATEN: Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Roggensauer (Wasser, Bio-ROGGENMEHL), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, Bio-Kümmel



BIO-WIEDERWECKERL

100 g

Unser Bio-Wiederweckerl besteht zu einem Teil aus „Bio-Roggen-Pur“ vom Vortag und hilft somit, kein wertvolles Brot wegzuerwerfen. Saftig und mit viel Röstaromen schmeckt es unwiderstehlich.

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



TEIGRUHE
24 h



KÜRBIS-POWER-WECKERL

85 g

Unsere Kürbis-Power-Weckerl heißen nicht einfach nur so, in ihnen steckt auch die volle Kürbis-Power. Gute Kürbiskerne und zusätzlich eine Portion feines Kürbiskernöl verleihen diesem Spezialgebäck seinen nussigen Geschmack.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Kürbiskerne (17,42%), ROGGENVOLLKORNSCHROT, Leinsamen, SOJASCHROT, SESAM, Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser)), Backhefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), pflanzliches Öl (Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kürbiskernöl (0,86%), ROGGENMALZ-PULVER, getrockneter Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, WEIZENKLEIE)



LAUGENBREZEL

130 g

Der feinporige Teig und die resche Kruste machen sie zum idealen Begleiter zu einem kühlen Glas Bier. Unsere Laugenbrezeln machen sich aber auch mit pikanten Aufstrichen oder einfach mit Butter ganz ausgezeichnet.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Salz, Traubenzucker, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENMALZMEHL, Brezenlauge, Säureregulator: Natriumhydroxid

LAUGENKIPFERL

80 g

Bei unserem Laugenkipferl treffen zwei Backtraditionen aufeinander. Zum einen der knusprig, flaumige Teig nach französischem Vorbild und zum anderen der typische Geschmack bayrischen Laugengebäcks.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, BUTTER, Wasser, HÜHNERVOLLEI, VOLLMILCHPULVER, Zucker, Backhefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), WEIZENMEHL, Stabilisator: Guarkernmehl), Säureregulator: Natronlauge



LAUGENSTANGERL

65 g

Mit grobkörnigem Salz? Oder Mohn? Oder doch lieber ganz ohne? Bei unseren Laugenweckerln scheiden sich die Geister. Wo sich aber alle einig sind, ist beim feinen Geschmack dieser Spezialität.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl (Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Backhefe, ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser)), Zucker, Trockenmolkezubereitung (SÜSSMOLKENPULVER, MILCHFETT), Säureregulator: Natronlauge



MÜSLISTANGERL

90 g

Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages. Und mit unserem Müslistangerl wird sie zur echten Powermahlzeit. Denn in ihm steckt alles, was Sie für einen guten Start in den Tag brauchen.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Rosinen (13,91%), Sonnenblumenkerne (9,28%), Backmischung (WEIZENVOLLKORNQUELLMEHL, Malz (WEIZENMALZFLOCKEN, geröstetes GERSTENMALZMEHL), VOLLJOJASCHROT, WEIZENKLEBER, HAFERSCHROT, ROGGENSAUERTEIG getrocknet, Sonnenblumenkerne, braune Leinsaat, Speisesalz, ROGGENQUELLMEHL, ROGGENMEHL), HAFERFLOCKEN (7,84%), Apfel, Zucker, HÜHNERVOLLEI, WALNÜSSE (1,86%), Margarine 80% Fett (pflanzliche Fette (Palm), Trinkwasser, Rapsöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin; Speisesalz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Backhefe, ROGGENMEHL, WEIZENKLEBER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Dekor (MILCHPROTEIN, Säureregulator: Natriumcarbonat), VOLLMILCHPULVER, natürliches Aroma



*„Handwerk, Innovation
und Qualität –
das treibt uns an.“*

PHILIPP STRÖCK



Herzhaftes Gebäck



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.

**HOHER
BALLAST
STOFF
GEHALT**



KÄSEKORNSPITZ

70 g

Der Kornspitz ist unter unseren Korngebäcksorten einfach der Klassiker schlechthin. Als pikanten Snack zwischendurch belegen wir ihn vor dem Backen mit würzigem Käse, der sich im Ofen in eine herrlich resche Schicht verwandelt. Doppelt knusprig für doppelten Genuss.

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, Backmischung (getoastetes Mehl (ROGGEN, WEIZEN), WEIZENSCHROT, ROGGENSCHROT, Leinsamen, WEIZENKLEIE, SOJASCHROT, WEIZENMALZSCHROT, SOJAMEHL, WEIZENGLUTEN, Salz, Gewürze), Schnittkäse 30% F.i.T (17,06%) (MILCH, Maisstärke, Salz, mikrobielles Lab, Käseerikulturen), Backmittel (WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, Dextrose), Backhefe, ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), pflanzliches Öl (Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen)



KÄSESTANGERL

100 g

Wenn Sie als Käseliebhaber zwischendurch etwas Hunger verspüren und Lust auf einen herzhaften Snack haben, sind Sie bei unserem Käsestangerl goldrichtig. Das flaumige Weizengebäck – überbacken mit feinschmelzendem Käse – hält den Hunger garantiert im Zaum.

ZUTATEN: Bio-Salzstangerl (Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Sonnenblumenöl, Backhefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Backmittel (Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMALZMEHL)), Gouda 48% F.i.T (22,00%) (pasteurisierte MILCH, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab)



KÄSE-SPECK-STANGERL

100 g

Wer zwischendurch etwas Hunger verspürt und Lust auf einen herzhaften Snack hat, ist bei unserem Käse-Speck-Stangerl goldrichtig. Das flaumige Weizengebäck – überbacken mit würzigem Speck und feinschmelzendem Käse – hält den Hunger garantiert im Zaum.

ZUTATEN: Bio-Salzstangerl (Bio-WEIZENMEHL, Wasser, Bio-ROGGENMEHL, Bio-Sonnenblumenöl, Backhefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Bio-Backmittel (Bio-WEIZENMEHL, Bio-WEIZENKLEBER, Bio-WEIZENMALZMEHL)), Landspeck (33,25%) (Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz, Stabilisator: Natriumcitrate, Diphosphate, Triphosphate; Erbsenweiß, SOJAPROTEIN, Verdickungsmittel: verarbeitete Euchema-Algen (E407a), Xanthan; Gewürze, Gewürzextrakte, Stärke, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Rauch), Gouda 48% F.i.T (19,25%) (pasteurisierte MILCH, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab)

ABORIGINESWECKERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1376 kJ/328 kcal
Fett	12,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	40,3 g
davon Zucker	3,1 g
Ballaststoffe	5,8 g
Eiweiß	11,3 g
Salz	1,3 g
Broteinheiten	3,4 BE

BIO-DINKEL-VOLLKORNWECKERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1156 kJ/274 kcal
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	42,6 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	10,8 g
Salz	1,5 g
Broteinheiten	3,6 BE

BIO-GRAHAMWECKERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1070 kJ/253 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	44,7 g
davon Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	5,4 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	1,6 g
Broteinheiten	3,7 BE

BIO-HANDSEMMEL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	991 kJ/234 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	1,4 g
Broteinheiten	4,3 BE

BIO-KAROTTENCIABATTA



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1216 kJ/289 kcal
Fett	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	45,1 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	10,2 g
Salz	1,5 g
Broteinheiten	3,8 BE

BIO-KORNSPITZ



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1206 kJ/286 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	7,3 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	1,4
Broteinheiten	4,2 BE

BIO-MOHNSTRIEZERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1200 kJ/284 kcal
Fett	5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	47,3 g
davon Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	4,3 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	1,4 g
Broteinheiten	3,9 BE

BIO-MÜRBES KIPFERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1304 kJ/309 kcal
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	49,2 g
davon Zucker	10,2 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1 g
Broteinheiten	4,1 BE

BIO-ROGGEN-WECKERL PUR



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1062 kJ/251 kcal
Fett	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	50,4 g
davon Zucker	3,4 g
Ballaststoffe	8,2 g
Eiweiß	6 g
Salz	1,2 g
Broteinheiten	4,2 BE

BIO-SALZSTANGERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1212 kJ/287 kcal
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	52,6 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	7,3 g
Broteinheiten	4,4 BE

BIO-SEMMEL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1380 kJ/326 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	61,9 g
davon Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	1,7 g
Broteinheiten	5,2 BE

BIO-SONNEN-BLUMEN-WECKERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1515 kJ/362 kcal
Fett	18,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	34,7 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	6,6 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	1,3 g
Broteinheiten	2,9 BE

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- WACHAUER



BIO-WIEDER- WECKERL



KÄSE- KORNSPITZ



KÄSE- STANGERL



KÄSE-SPECK STANGERL



KÜRBIS-POWER WECKERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1072 kJ/253 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	50,5 g
davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,6 g
Broteinheiten	4,2 BE

NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	941 kJ/222 kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	40,2 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	2 g
Broteinheiten	3,7 BE

NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1171 kJ/278 kcal
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	40,8 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	14,7 g
Salz	1,8 g
Broteinheiten	3,4 BE

NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1208 kJ/ 287 kcal
Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g
Kohlenhydrate	40,3 g
davon Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	1,6 g
Broteinheiten	3,4 BE

NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1456 kJ/347 kcal
Fett	12,8 g
gesättigte Fettsäuren	6,2 g
Kohlenhydrate	39,1 g
davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	17,6 g
Salz	2,3 g
Broteinheiten	3,3 BE

NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1308 kJ/312 kcal
Fett	13,3 g
gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	32,4 g
davon Zucker	1,8 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	13,9 g
Salz	1,0 g
Broteinheiten	2,7 BE

LAUGENBREZEL



LAUGEN- KIPFERL



LAUGEN- STANGERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1024 kJ/242 kcal
Fett	2,3 g
gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	48,0 g
davon Zucker	3,2 g
Ballaststoffe	
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,3
Broteinheiten	4,0 BE

NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1567 kJ/375 kcal
Fett	23,1 g
gesättigte Fettsäuren	14,6 g
Kohlenhydrate	34,3 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	1,8 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	0,9 g
Broteinheiten	2,9 BE

NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1240 kJ/293 kcal
Fett	4,7 g
gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	52,2 g
davon Zucker	3 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,4 g
Broteinheiten	4,4 BE

MÜSLI- STANGERL



NÄHRWERTTABELLE (pro 100 g)

Brennwert	1268 kJ/301 kcal
Fett	9,4 g
gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	42,9 g
davon Zucker	15,1 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	0,8 g
Broteinheiten	3,6 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