



# EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen und aufgrund des Verkaufs von unverpackter Ware nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren einzelner allergener Zutaten von anderen Brotsorten und Backwaren in den Produkten befinden.

Besuchen Sie uns im Internet unter: [www.hofpfisterei.de](http://www.hofpfisterei.de)

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH  
Kreittmayrstraße 5  
80335 München  
Tel. 089 / 5202-0  
E-Mail: [info@hofpfisterei.de](mailto:info@hofpfisterei.de)



Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Stand: 02/16



## UNSERE RAFFINIERTEN

	● Pfister Öko-Wilde Kruste	● Pfister Öko-6-Weizen-Kruste	● Pfister Öko-Karotten-Sesambrot	● Pfister Öko-Kürbiskernlaib	● Pfister Öko-Walnussbrot	■ Pfister Öko-Roggen pur	■ Pfister Öko-Dinkel-Hirse
<b>Getreideanteile ohne andere Zutaten</b>	Roggenbrot 100 % Roggen	Roggenbrot 100 % Roggen	Roggenmischbrot mit Karotte, Sesam und Kürbiskernen 52 % Roggen, 48 % Weizen	Weizenmischbrot mit Kürbiskernen 70 % Weizen, 38 % Roggen	Roggenmischbrot mit Walnüssen 62 % Roggen, 38 % Weizen	Roggenbrot 100 % Roggen	Mehrkornbrot mit Hirse 78 % Dinkel, 17 % Hirse, 5 % Roggen
<b>Bestandteile fertiges Produkt</b>	Öko-Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL), Wasser, Meersalz.	Öko-Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL), Wasser, Meersalz.	Öko-Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL 24 %, WEIZENMEHL), Wasser, Öko-Karotten (17,5 %), Öko-SESAM (10 %), Öko-SOJASCHROT, Öko-Kürbiskerne (3 %), Öko-MAGERMILCHPULVER, Meersalz, Öko-Rosmarin.	Öko-Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL 45 %, ROGGENMEHL), Wasser, Öko-Kürbiskerne (9,5 %), Meersalz, Öko-Gewürze (Basilikum, Koriander, Ysop).	Öko-Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL 18 %, ROGGEN-VOLLKORN-SCHROT 18 %, WEIZENMEHL), Wasser, Öko-WALNÜSSE (8,7 %), Meersalz.	Öko-Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL), Wasser, Meersalz.	Öko-Getreideerzeugnisse (DINKELMEHL 53 %, WEIZENMEHL), Wasser, Meersalz.
<b>Zusatzstoffe</b>	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe
<b>Brennwerte bezogen auf 100 g</b>	Kilojoule 1069 Kilokalorien 253	Kilojoule 1010 Kilokalorien 239	Kilojoule 1161 Kilokalorien 276	Kilojoule 1141 Kilokalorien 270	Kilojoule 1241 Kilokalorien 295	Kilojoule 1014 Kilokalorien 240	Kilojoule 1005 Kilokalorien 237
<b>in 100 g durchschnittlich enthalten:</b>	Fett 0,97 g davon gesättigte Fettsäuren 0,20 g Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 1,5 g Ballaststoffe 6,5 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,2 g	Fett 1,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,16 g Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 2,0 g Ballaststoffe 8,3 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,4 g	Fett 8,3 g davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 3,4 g Ballaststoffe 6,1 g Eiweiß 11 g Salz 1,6 g	Fett 4,6 g davon gesättigte Fettsäuren 0,90 g Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 1,4 g Ballaststoffe 4,0 g Eiweiß 10 g Salz 1,3 g	Fett 7,3 g davon gesättigte Fettsäuren 0,70 g Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 3,8 g Ballaststoffe 5,8 g Eiweiß 7,4 g Salz 1,0 g	Fett 1,1 g davon gesättigte Fettsäuren 0,20 g Kohlenhydrate 49 g davon Zucker 1,3 g Ballaststoffe 6,2 g Eiweiß 5,1 g Salz 1,1 g	Fett 1,3 g davon gesättigte Fettsäuren 0,19 g Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 2,8 g Ballaststoffe 3,6 g Eiweiß 7,6 g Salz 1,4 g
<b>Proteinheiten (BE)</b>	1 BE = 23 g Brot	1 BE = 25 g Brot	1 BE = 33 g Brot	1 BE = 27 g Brot	1 BE = 26 g Brot	1 BE = 24 g Brot	1 BE = 26 g Brot
<b>Gewicht mind.</b>	1500 g, Laib	3000 g, Laib	1500 g, Laib	1500 g, Laib	1500 g, Laib	750 g, Kastenform	1000 g, Kastenform
<b>Frischhaltung</b> <small>(ab Backtag in Brotseide oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur)</small>	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage

\* traditionelles Zeichen für die Gewichtseinheit „Pfund“; ein Pfund entspricht einem halben Kilo

## UNSERE KÖRNIGEN

	● Pfister Öko-Sonnenblumen-kernbrot	● Pfister Öko-Schrotkernld	● Pfister Öko-Kerndllaib	● Pfister Öko-Vierkorn
<b>Getreideanteile ohne andere Zutaten</b>	Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen 90 % Roggen, 10 % Weizen	Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen 80 % Roggen, 17 % Hirse, 3 % Roggen	Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen 53 % Weizen, 47 % Roggen	Mehrkornbrot 58 % Roggen, 30 % Weizen, 6 % Hafer, 6 % Gerste
<b>Bestandteile fertiges Produkt</b>	Natursauerteigbrot krustig und nussig	Natursauerteigbrot kernig-knackige Kruste, zum »Kerndlbeißen«	Natursauerteigbrot hell und kernig	Natursauerteigbrot voller Korngeschmack der 4 Grundgetreidearten
<b>Zusatzstoffe</b>	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe
<b>Brennwerte bezogen auf 100 g</b>	Kilojoule 1168 Kilokalorien 277	Kilojoule 1115 Kilokalorien 265	Kilojoule 1135 Kilokalorien 269	Kilojoule 1022 Kilokalorien 242
<b>in 100 g durchschnittlich enthalten:</b>	Fett 6,4 g davon gesättigte Fettsäuren 0,90 g Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 0,9 g Ballaststoffe 8,3 g Eiweiß 6,9 g Salz 1,2 g	Fett 5,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,70 g Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 8,3 g Eiweiß 7,1 g Salz 1,1 g	Fett 6,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,80 g Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 1,4 g Ballaststoffe 5,2 g Eiweiß 7,2 g Salz 0,80 g	Fett 3,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,40 g Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 0,86 g Ballaststoffe 8,6 g Eiweiß 6,6 g Salz 1,1 g
<b>Proteinheiten (BE)</b>	1 BE = 27 g Brot	1 BE = 27 g Brot	1 BE = 28 g Brot	1 BE = 28 g Brot
<b>Gewicht mind.</b>	2000 g, Laib	2000 g, Laib	2000 g, Laib	2000 g, Laib
<b>Frischhaltung</b> <small>(ab Backtag in Brotseide oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur)</small>	ca. 4-5 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 4-5 Tage

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen und aufgrund des Verkaufs von unverpackter Ware nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren einzelner allergener Zutaten von anderen Brotsorten und Backwaren in den Produkten befinden.

## UNSERE VOLLKÖRNIGEN

	● Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn	● Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	■ Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	■ Pfister Öko-Sonnenblumen-Vollkorn
<b>Getreideanteile ohne andere Zutaten</b>	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot 64 % Roggen, 36 % Dinkel	Dinkel-Vollkornbrot 92 % Dinkel, 8 % Roggen	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot mit Brotgewürzen 64 % Roggen, 29 % Weizen	Roggen-Vollkornbrot 100 % Roggen	Roggen-Weizen-Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen 71 % Roggen, 29 % Weizen
<b>Bestandteile fertiges Produkt</b>	Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdeutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot voller Dinkelgeschmack	Natursauerteigbrot kräftig gewürzt	Natursauerteigbrot herzhaft kräftig	Natursauerteigbrot kernig-nussig
<b>Zusatzstoffe</b>	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe
<b>Brennwerte bezogen auf 100 g</b>	Kilojoule 1042 Kilokalorien 246	Kilojoule 941 Kilokalorien 223	Kilojoule 1012 Kilokalorien 240	Kilojoule 935 Kilokalorien 222	Kilojoule 1071 Kilokalorien 255
<b>in 100 g durchschnittlich enthalten:</b>	Fett 2,7 g davon gesättigte Fettsäuren 0,44 g Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 1,8 g Ballaststoffe 8,7 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g	Fett 1,6 g davon gesättigte Fettsäuren 0,30 g Kohlenhydrate 40 g davon Zucker 1,6 g Ballaststoffe 8,7 g Eiweiß 7,7 g Salz 0,71 g	Fett 1,8 g davon gesättigte Fettsäuren 0,30 g Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 0,52 g Ballaststoffe 8,9 g Eiweiß 7,3 g Salz 1,4 g	Fett 1,1 g davon gesättigte Fettsäuren 0,20 g Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 0,56 g Ballaststoffe 9,5 g Eiweiß 5,3 g Salz 1,0 g	Fett 6,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,80 g Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 1,3 g Ballaststoffe 9,0 g Eiweiß 7,7 g Salz 1,0 g
<b>Proteinheiten (BE)</b>	1 BE = 27 g Brot	1 BE = 30 g Brot	1 BE = 27 g Brot	1 BE = 28 g Brot	1 BE = 32 g Brot
<b>Gewicht mind.</b>	2000 g, Laib	2000 g, Laib	2000 g, Laib	1000 g, Kastenform	1000 g, Kastenform
<b>Frischhaltung</b> <small>(ab Backtag in Brotseide oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur)</small>	ca. 4-5 Tage	ca. 6-7 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 6-7 Tage	ca. 6-7 Tage

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen und aufgrund des Verkaufs von unverpackter Ware nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren einzelner allergener Zutaten von anderen Brotsorten und Backwaren in den Produkten befinden.



# DAS SORTIMENT

NATURSAUERTEIGBROTE  
Zutaten aus Ökologischer Landwirtschaft



Hofpfisterei  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

