

Das Stammhaus

Paulinenstraße 19 · 32657 Lemgo
Telefon 0 52 61.40 43

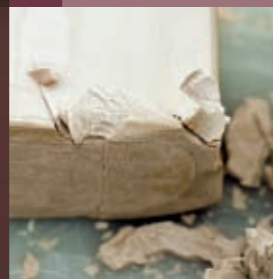
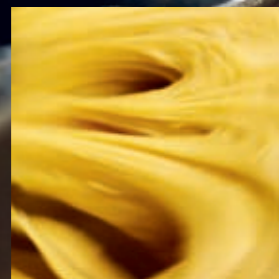
Unsere Filialen

Mittelstraße 128 · 32657 Lemgo
Wasserfurche · 32657 Lemgo/Brake
im Edekamarkt

Babenhäuserstr. 13 · 33613 Bielefeld
Oberstr. 51 · 33602 Bielefeld
Detmolder Straße 228 · 33604 Bielefeld

Krumme Straße 24 · 32756 Detmold

Hoffmannstraße 11 · 32105 Bad Salzflen



BROT BROT

Weißmehlprodukte

			ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Baguette	Bio	Weizen*, Backgrundstoff*, Olivenöl*, Hefe, Meersalz	x		x	x	x	x	
Heinrich	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Rübenauskraut*, Röstmalz*, Hefe, Meersalz			x	x	x	x	
Vitalbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Leinsamen*, Sonnenblumenk.*, Soja*, Sesam*, Gerstenmalz*, Weizengluten*, Hefe, Meersalz			x	x	x	x	
Mefferts Hausbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Fermentvorteig*, Meersalz		x	x	x	x	x	
Lippisches Landbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Fermentvorteig*, Meersalz		x	x	x	x	x	
Knusper-Landbrot	Bio	wie das Lippische Landbrot plus Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Haferkerne*, Sesam*		x	x	x	x	x	
Doppelback	Bio	Weizen*, Roggen*, Fermentvorteig*, Meersalz		x	x	x	x	x	

Vollkornprodukte

			ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Rögglibaguette	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Brotgewürz*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz				x	x	x	x
Roggentoast	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Rohrohrzucker*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz,				x	x	x	x
Vollkornzwieback		Weizen, Milch, Honig, ungehärtetes Pflanzenfett, Hefe, Meersalz		x				x	x
Kornsaatbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Haferflocken*, Fermentvorteig*, Leinsamen*, Haferkerne*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz			x	x	x	x	x
Sonnenblumenbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Haferflocken*, Fermentvorteig*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz,			x	x	x	x	x
Hafervollkornbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Frischquark*, 30% Hafer*, Meersalz			x			x	x
Kornkracher	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Hefe, Meersalz				x	x	x	x
Roggenvollkornbrot, fein	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Feinschmecker, mittelgrob	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Lemgoer Dunkles	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Gerstenmalz*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Lippischer Körnling	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Gerstenmalz*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Haferkerne*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Ur Kornbrot	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	x		x	x	x	x	x

Mischprodukte

			ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Rögglibaguette	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Brotgewürz*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz				x	x	x	x
Roggentoast	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Rohrohrzucker*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz,				x	x	x	x
Vollkornzwieback		Weizen, Milch, Honig, ungehärtetes Pflanzenfett, Hefe, Meersalz		x				x	x
Kornsaatbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Haferflocken*, Fermentvorteig*, Leinsamen*, Haferkerne*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz			x	x	x	x	x
Sonnenblumenbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Haferflocken*, Fermentvorteig*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz,			x	x	x	x	x
Hafervollkornbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Frischquark*, 30% Hafer*, Meersalz			x			x	x
Kornkracher	Bio	Weizen*, Roggen*, Sauerteig*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Hefe, Meersalz				x	x	x	x
Roggenvollkornbrot, fein	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Feinschmecker, mittelgrob	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Lemgoer Dunkles	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Gerstenmalz*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Lippischer Körnling	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Gerstenmalz*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Haferkerne*, Meersalz	x		x	x	x	x	x
Ur Kornbrot	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	x		x	x	x	x	x

Innere Werte.

Wir sagen Ihnen, was im
Backwarensortiment der
Vollkorn- und Bio-Bäckerei
Meffert enthalten ist.
DE-006-Öko-Kontrollstelle



		ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Bio-Brötchen (klassisch) auch mit Mohn / Sesam	Bio	Weizen*, Gerstenmalz*, Pflanzenfett*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	x
Kürbiskernbrötchen	Bio	Weizen*, Hefe*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Gerstenmalz*, Pflanzenfett*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	x
Strohsemmel	Bio	Weizen*, Milch*, Palmfett*, Sonnenblumenöl, Rohrohrzucker*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x			x	x	
Schoko-Brötchen	Bio	Weizenmehl*, Margarine*, Schokolade*, Rohrohrzucker*, Marzipanrohmasse*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	
Rosinenbrötchen	Bio	Weizenmehl*, Margarine*, Rosinen*, Rohrohrzucker*, Marzipanrohmasse*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	
Vollkornstrohsemmel	Bio	Weizen*, Margarine*, Rohrohrzucker*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	
Vollkorncroissants	Bio	Weizen*, Butter*, Margarine*, Rohrohrzucker*, Milch*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x			x	x	
Röggli/Piratenecken/Mohn Sesam/Käse/Party	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Gerstenmalz*, Gewürze*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz		x	x	x	x	
Kornsaatbrötchen	Bio	wie Röggli plus Hafer*, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*		x	x	x	x	
Sonnenknustbrötchen	Bio	wie Röggli plus Sonnenblumenkerne*		x	x	x	x	
Störtebecker / Wagenrad	Bio	wie Röggli plus Mohn*, Sesam*, Saatenmischung*, Goudakäse*				x	x	

		ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Biosinchen	Bio	Weizen*, Rosinen*, Rohrohrzucker*, Palmfett*, Rübenkraut*, Sonnenblumenöl*, Backgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	x
Studentenbrötchen	Bio	wie Biosinchen plus Mandeln*, Cashewkerne*, Citronat*, Orangeat*	x		x	x		x
Hefezopf	Bio	wie Biosinchen ohne Rosinen	x		x	x	x	x
Klaben	Bio	wie Studentenbrötchen	x		x	x		x
Hutzelbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Feigen*, Datteln*, Pflaumen*, Rosinen*, Walnüsse*, Hefe, Meersalz			x	x		x




Aktion „Brot für Bäume“

CO₂ vermeiden und dem Klima etwas Gutes tun: Seit mehr als 20 Jahren bezieht die Bäckerei Meffert ihr ökologisch angebautes Getreide aus unmittelbarer Nähe vom Gut Wendlinghausen bei Lemgo. Das spart lange Transportwege und damit CO₂. Doch Fred und Jörg Meffert gehen noch einen Schritt weiter: Mit ihrem Projekt „Brot für Bäume“ haben sie eine langfristige Kampagne gestartet, bei der sie pro 2 t verbrauchtem Korn einen Baum pflanzen. In 2009 wurden bereits 200 Bäume gesetzt. „Wir möchten der Natur etwas zurückgeben“, erklärt Jörg Meffert. „Und wir wollen den CO₂-Ausstoß, der bei unserer Arbeit entsteht, effizient ausgleichen“, ergänzt sein Bruder Fred Meffert. Im Herzen des lippischen Berglandes soll ein großer Mischwald entstehen – ein Symbol der Hoffnung und Nachhaltigkeit für die jetzige und kommende Generationen.

Von links: Jörg und Fred Meffert, Freiherr Joachim von Reden und Gutsverwalter Klaus Rauhaus bei einer Baumpflanzung.

		ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Dinkelbrötchen / Sonnenblumenkerne	Bio	Dinkel*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Sonnenblumenöl*, Dinkelbackgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	x
Dinkelbaguette und Dinkelbrötchen	Bio	Dinkel*, Dinkelbackgrundstoff*, Sonnenblumenöl*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	x
Dinkelholzofenbrot	Bio	Dinkel*, Dinkelbackgrundstoff*, Sonnenblumenöl*, Hefe, Meersalz,	x	x	x	x	x	x
Dinkelsonne	Bio	wie Dinkelholzofenbrot plus Sonnenblumenkerne*	x	x	x	x	x	x
Inkabrot	Bio	Dinkel*, Amaranth*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	x
Dinkel-Haferling	Bio	wie Dinkelbaguette/-brötchen plus Hafer*	x	x	x	x	x	x
Bauern-Dinkelroggen	Bio	Dinkel*, Roggen*, Sonnenblumenöl*, Meersalz	x		x	x	x	x
Bauern- Dinkelroggen-Kürbis	Bio	wie Bauern-Dinkelroggen plus Kürbiskerne	x		x	x	x	x
Dinkel-Stuten	Bio	Dinkel*, Pflanzenfett*, Rohrohrzucker*, Dinkelbackgrundstoff*, Hefe, Meersalz	x	x	x	x	x	x



Diese Aufstellung zeigt nur einen Teil unseres Sortiments. Rezept-Änderungen behalten wir uns vor.

Mefferts kleines Lexikon

In der aktuellen Zutatenliste finden Sie, was in unseren Backwaren enthalten ist.

Alle mit „Bio“ und „*“ gekennzeichneten Backwaren stammen aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), ausgenommen Meersalz und Hefe. In jedem Fall achten wir streng auf gentechnikfreie Zutaten.

Amylase
Ist ein Enzym, das Stärke zu Malzzucker abbaut, der dann von Hefe vergärt werden kann. Es löst sich im Backvorgang völlig auf. Wir verwenden nur gentechnikfreie Amylase.

Backgrundstoff
Weizengluten, Malzzucker, Ascorbinsäure und Amylase.

Backgrundstoff auf Dinkelbasis
Dinkelmehl, Ascorbinsäure, Zucker und Amylase.

Weißmehlprodukt
Aus 100 % frisch ausgemahlenem Weißmehl gebacken.

Mischprodukt
Aus frisch vermahlenem Vollkornmehl mit geringen Weißmehlanteilen gefertigt. Frisch-würzig im Biss.

Natursauerteig
Aus Roggenvollkornschrot und Wasser. Lockert den Teig, macht den Roggen backfähig und schenkt vielen unserer Biobackwaren ihren typisch würzigen Geschmack. Wir setzen dabei stets auf lange Teigführungen: Rund 18 Stunden sorgsam geführte Reifezeiten bringen alle im Korn enthaltenen Mineralstoffe in eine Form, die unser Organismus optimal verwerten kann. Drei Stunden Gärzeit mit konventionellem Kunstsauerteig reichen dafür nicht aus!

Ascorbinsäure (Vitamin C)
Stabilisiert frisch gemahlene Mehl und Weizen-teige.

Vollkornprodukt
Aus 100 % frisch geschrotetem und ausgemahlenem Vollkornmehl in bester Handwerkstradition vermahlen und gebacken. Mit einem Maximum an Vitaminen und Nährstoffen.

Fermentvorteig
Durch ein spezielles Gärungsverfahren entsteht im Vorteig Milchsäure und natürliche Hefe (wichtig für Allergiker). Diese zwei Komponenten verleihen dem Brot ein besonders mildes und bekömmliches Aroma.