



DAS STAMMHAUS:

Am Bauhof 32 | 32657 Lemgo
Telefon 0 52 61.40 43

DIE FILIALEN:

Mittelstraße 58 | 32657 Lemgo
Telefon 0 52 61.2 88 95 79

Stuckmannstraße 11 | 32657 Lemgo
Telefon 0 52 61.66 04 17

Babenhauer Straße 13 | 33613 Bielefeld
Telefon 05 21.5 60 27 21

Obernstraße 53-55 | 33602 Bielefeld
Telefon 05 21.521 57 76

Teutoburger Straße 65 | 33607 Bielefeld
Telefon 05 21.5 57 41 27

Krumme Straße 23 | 32756 Detmold
Telefon 0 52 31.56 18 36

Friedrich Ebert Straße 109 | 32760 Hiddesen
Telefon 0 52 31.4 58 96 50

Am Schliepsteiner Tor 2 | 32105 Bad Salzufen
Telefon 0 52 22.9 60 55 47

Hoffmannstraße 11 | 32105 Bad Salzufen
Telefon 0 52 22.9 60 67 50



WEIßMEHLPRODUKTE

			ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne Eier	Eiweiß	Nüsse	ohne Ei
Baguette	Bio	Weizen*, Backgrundstoff*, Olivenöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X		X	X	X	X		
Mefferts Hausbrot	Bio	Roggen*, Weizen*, Fermentvorteig*, Meersalz		X	X	X	X	X		
Lippisches Landbrot	Bio	Roggen*, Weizen*, 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	Roggen*, Weizen*, Fermentvorteig*, Meersalz		X	X	X	X	X		
Würzling	Bio	Roggen*, Weizen*, Gewürze* (Fenchel*, Anis*, Kümmel*, Koriander*), Meersalz		X	X	X	X	X		
Walnussbrot	Bio	Roggen*, Weizenflocken*, Walnusskerne*, Sonnenblumenöl*, Gerstenmalz*, Meersalz		X	X	X		X		
Dat Schwatte	Bio	Weizen*, Roggen*, Gerstenmalz*, Hefe, Meersalz (stark heferereduziert; 0,5 %)			X	X	X	X		

MISCHPRODUKTE

Rögglibaguette	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Brotgewürz*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz					X	X	X	X
Roggentoast	Bio	Weizen*, Roggen*, Margarine*, Rohrohrzucker, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz					X	X	X	X

VOLLKORNPRODUKTE

Kornsaatbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Haferflocken*, Sauerteig*, Leinsamen*, Haferkerne*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz			X	X	X	X	X	
Sonnenblumenbrot	Bio	Weizen*, Roggen*, Haferflocken*, Sauerteig*, 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	X
Feinschmecker, mittelgrob	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	X		X	X	X	X	X	X
Lippischer Körnling	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Haferkerne*, Meersalz	X		X	X	X	X	X	X
Urkornbrot	Bio	Roggen*, Sauerteig*, Meersalz	X		X	X	X	X	X	X



FÜR ALLE, DIE BROT LIEBEN
DE-ÖKO-006



INNERE WERTE.

BROT BROT

WEISMEHLPRODUKTE

MISCHPRODUKTE

		ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Biobrötchen klassisch auch mit Mohn + Sesam	Bio Weizen*, Gerstenmalz*, Pflanzenfett*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Kürbiskernbrötchen	Bio Weizen*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Gerstenmalz*, Pflanzenfett*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Strohsemmel	Bio Weizen*, Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Rohrohrzucker*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Schoko-Brötchen	Bio Weizenmehl*, Margarine*, Schokolade*, Rohrohrzucker*, Marzipanrohmasse*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Aufgrabestuten	Bio Weizenmehl*, Margarine*, Rosinen*, Rohrohrzucker*, Marzipanrohmasse*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Vanille-Quark-Stange	Bio Weizen*, Quark*, Rohrohrzucker*, Butter*, Ei*, Milch*, Maisstärke*, Vanille*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Apfelbrioche	Bio Weizenmehl*, Apfel*, Rohrohrzucker*, Margarine*, Joghurt*, Ei*, Marzipan*, Malzmehl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Rosinenstuten	Bio Weizenmehl*, Margarine*, Rosinen*, Rohrohrzucker*, Marzipanrohmasse*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Röggli / Piratenecken Sesam / Käse / Party	Bio Weizen*, Roggen*, Margarine*, Gerstenmalz*, Gewürze*, Backgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Kornsaatbrötchen	Bio wie Röggli plus Hafer*, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*	X	X	X	X	X	X	X
Sonnenblumenbrötchen	Bio wie Röggli plus Sonnenblumenkerne*	X	X	X	X	X	X	X
Störtebecker / Wagenrad	Bio wie Röggli plus Mohn*, Sesam*, Saatenmischung*, Goudakäse*	X	X	X	X	X	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*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Studentenbrötchen	Bio wie Biosinchen plus Mandeln*, Cashewkerne*, Citronat*, Orangeat*	X	X	X	X	X	X	X
Hefezopf	Bio wie Biosinchen ohne Rosinen	X	X	X	X	X	X	X
Klabenlaib	Bio wie Studentenbrötchen	X	X	X	X	X	X	X
Hutzelbrot	Bio Weizen*, Roggen*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Feigen*, Datteln*, Pflaumen*, Rosinen*, Walnüsse*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X



		ohne Weizen	ohne Roggen	ohne Hefe	ohne Milch	ohne tier. Eiweiß	ohne Nüsse	ohne Ei
Dinkel-Stuten	Bio Dinkel*, Pflanzenfett*, Rohrohrzucker*, Dinkelbackgrundstoff*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Dinkelbrötchen / Sonnenblumenkerne	Bio Dinkel*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Sonnenblumenöl*, Dinkelbackgrundstoff*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Dinkelbaguette / Dinkelbrötchen	Bio Dinkel*, Dinkelbackgrundstoff*, Sonnenblumenöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Dinkelsteinofenbrot	Bio Dinkel*, Dinkelbackgrundstoff*, Sonnenblumenöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Dinkelsonnenblumenbrot Tournesol	Bio wie Dinkelsteinofenbrot plus Sonnenblumenkerne*	X	X	X	X	X	X	X
Dinkel-Haferling	Bio wie Dinkelbaguette / -brötchen plus Hafer*	X	X	X	X	X	X	X
Bauern-Dinkelroggen	Bio Dinkel*, Roggen*, Sonnenblumenöl*, Acerola*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Inkabrot	Bio Dinkel*, Amaranth*, Hefe, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X
Holsteiner Dinkel	Bio Dinkel*, Joghurt*, Kartoffel*, Rübenkraut*, Meersalz	X	X	X	X	X	X	X

LEXIKON

Mefferts kleines Lexikon

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.

Backgrundstoff
Weizengluten, Malzzucker, Acerolakirschnaftpulver.

Backgrundstoff auf Dinkelbasis
Dinkelmehl, Ascorbinsäure, Zucker und Amylase.

Weißmehlprodukt
Aus 100% frisch ausgemahlenem Weißmehl gebacken.

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

Natursauerteig
Aus Roggenvollkornschrot und Wasser. Lockert den Teig, macht den Roggen backfähig und schenkt vielen unserer Backwaren 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.

Acerola Kirschnaftpulver
Dient als ein natürlicher Ascorbinsäure-Lieferant.

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.

Wir arbeiten ohne technische Enzyme und ohne gentechnisch veränderte Organismen.

