

UNSER SAFTIGES FEINGEBÄCK MIT KURZEN ZUTATENLISTEN FÜR AUTHENTISCHEN GESCHMACK

Bio Nusscarrés



Butter*, Rohrohrzucker*, Maismehl*, Kartoffelstärke*, **Haselnüsse***, Aprikosenkonfitüre*, Natron, Steinsalz, Tonkabohne*.

Bio Zitronen-Muffins



Kartoffelstärke*, Rohrohrzucker*, **Hühnervollei***, Sonnenblumenöl*, Zitronenschalenpaste*, Flohsamenschalen*, Natron.

Bio Quarkbällchen



Rohrohrzucker*, **Mandeln***, Reismehl*, **Speisequark***, **Hühnervollei***, Sonnenblumenöl*, Zitronen-schalenpaste*, Steinsalz, Natron.

Bio Orangen-Minttaler



Mandeln*, Rohrohrzucker*, **Hühnereiweiß***, Orangenschalenpaste*, Zitronensaft*, Minze*.

Bio Minikuchen mit Zitrone



Kartoffelstärke*, Rohrohrzucker*, **Hühnervollei***, Sonnenblumenöl*, Zitronenschalenpaste*, Flohsamenschalen*, Natron.

Bio Lebkuchen



Rohrohrzucker*, **Haselnüsse***, **Mandeln***, **Hühnervollei***, Orangeat*, Zitronat*, Lebkuchengewürz* (Zimt*, Koriander*, Anis*, Nelken*, Ingwer* Kardamom*), Zimt*, Pottasche.

Feinstes Handwerk aus hochwertigen Bio-Zutaten!

Bio Zimttaler



Mandeln*, Rohrohrzucker*, **Hühnereiweiß***, Zitronensaft*, Zimt*, Steinsalz.

Bio Brownie-Muffins



Mandeln*, Kuvertüre* (70% Kakao), **Hühnervollei***, Ahornsirup*, Sonnenblumenöl*, Honig*, Kakaopulver*, Natron, Steinsalz.

Pssst!
Weitere Produkte auf www.underdelinden.de

Bio Kokosmakronen



Kokosraspel*, Rohrohrzucker*, **Hühnereiweiß***.

Bio Zitronentaler



Mandeln*, Rohrohrzucker*, **Hühnereiweiß***, Zitronenschalenpaste*, Zitronensaft*.

Bio Minikuchen mit Spekulatius



Mandeln*, Kuvertüre* (70% Kakao), **Hühnervollei***, Ahornsirup*, Sonnenblumenöl*, Honig*, Spekulatiusgewürz* (Zimt*, Koriander*, Muskatnuss*, Piment*, Nelken*, Anis*, Macis*), Kakaopulver*, Natron, Steinsalz.

Gluteninfo

In unserer Backstube wird ausschließlich glutenfrei von Hand produziert. Alle Zöliakiebetreffenden können unsere Backwaren sorgenfrei genießen.

underdelinden.de/gluteninfo



Hier geht's zu den Laborberichten!

KEIMBROT - MEHR ALS NUR BROT

Unser Keimbrot ist kein gewöhnliches Brot, es ist ein Brot ohne Weizenmehl und ohne Mehl einer anderen Getreidesorte. Die Grundlage unserer Keimbrote ist gekeimter Buchweizen – trotz des enthaltenen Wortes „Weizen“ kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs.

In einem Buchweizenkorn schlafen quasi alle notwendigen Stoffe, um später eine schöne große Pflanze zu werden. Wird das Korn vor der Verarbeitung zum Keimen gebracht, entwickelt sich ein hoch komplexer Vorgang, der sich selbst noch auf das gebackene Keimbrot äußerst positiv auswirkt. Der gekeimte Buchweizen ist besonders nährstoffreich, die Keimlinge enthalten viel Magnesium, Calcium, Kalium und Eisen.

Aus diesen gekeimten Körnern mit einem hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt backen wir ein Keimbrot, das nicht nur sättigend, sondern zugleich auch sehr bekömmlich ist. Der Keimprozess benötigt zwar mehr Zeit, in der Regel 48 bis 72 Stunden, dafür trocknen unsere Keimbrote aber auch nicht nach wenigen Tagen aus, sondern bleiben bei guter Lagerung lange frisch.

GLUTEN UND ANDERE ALLERGENE

Unser Keimbrot in Reinform – der Buchkeimling – ist immer komplett allergenfrei. Alle anderen Brotsorten sind glutenfrei, laktosefrei, eifrei und sojafrei. Verwenden wir allergenhaltige Zutaten wie Walnüsse oder Sesamsamen, ist dies deutlich gekennzeichnet. Das gilt auch für unser Gebäck.

Zwar ist das gesamte Sortiment immer glutenfrei, weizenfrei und sojafrei, wir können aber nicht grundsätzlich auf andere allergenhaltige Zutaten wie Butter, Ei, Mandeln, Milch oder Nüsse verzichten. Diese Zutaten sind ebenfalls stets deutlich gekennzeichnet.

ERLESENE ZUTATEN FÜR BESTE QUALITÄT

Ausgewählte Zutaten und hervorragende Qualität. Es klingt nach einer Binsenweisheit, ist heute aber leider kein Standard: In unsere Backwaren kommt nur das hinein, was auch in Backwaren hinein gehört. Wir verarbeiten nur reine, beste Zutaten wie Steinsalz statt Jodsalz, Pflanzenöl oder Butter statt Margarine, natürliches Vanillemark statt Vanillinaroma oder Honig, Ahornsirup und Rohrohrzucker statt Raffinadezucker.



BÄCKEREI ONDER DE LINDEN
NATÜRLICH BACKEN OHNE KLASSISCHE GETREIDE



UNSERE BROTE AUS GEKEIMTEN BUCHWEIZENKÖRNERN

Bio Buchkeimling



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Kartoffelflocken*, Wasser, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Bio Buchkeimling mit Kürbis- & Sonnenblumenkernen



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Kartoffelflocken*, Wasser, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Futter für die Hefe :)

Alle Brote sind von Natur aus vegan, ohne Ei, ohne Laktose, ohne Gluten, ohne Soja und ohne Zusatzstoffe!

Bio Buchkeimling mit Sesam



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Kartoffelflocken*, Wasser, **Sesam***, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Bio Buchkeimling mit Kastanien



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Kartoffelflocken*, Wasser, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Bio Buchkeimling mit Walnuss



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, **Walnüsse***, Kartoffelflocken*, Wasser, Zitronensaft*, Mohnsamen*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*, Pfeffer*.

Bio Buchkeimling mit Karotten



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, frische Karotten*, Sonnenblumenkerne*, Kartoffelflocken*, Zitronensaft*, Wasser, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Heißer Tipp: Für extra saftige Krume und knusprige Kruste - alle Brote kurz aufstoasten!

Bio Buchkeimling mit Chiasamen & Haselnüssen



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, **Haselnüsse***, Chiasamen*, Kartoffelflocken*, Wasser, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*, Bärlauch*.

Bio Schwarzbuch



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Apfelessig*, Zuckerrübensirup*, Kartoffelflocken*, Steinsalz, Hefe.

BROTE AUS REISMEHL

Bio Reisbrot



Reismehl*, Wasser, Buchweizenmehl*, Chiasamen*, Ahornsirup*, Sonnenblumenöl*, Hefe, Steinsalz.

Körniges Bio Reisbrot



Reismehl*, Wasser, Buchweizenflocken*, Chiasamen*, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, **Sesam***, Kürbiskerne*, Zitronensaft*, Ahornsirup*, Hefe, Steinsalz.

Bio SaatGut



Wasser, Buchweizenmehl*, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Zitronensaft*, **Walnüsse***, Kürbiskerne*, Chiasamen*, Flohsamenschalen*, Olivenöl*, Steinsalz.

Brot ohne Hefe, ohne Sauerteig, ohne Mehl, ohne Ei und ohne Zuckerzusatz? Haben wir!

*kontrolliert biologischer Anbau DE-ÖKO-022

Brote bitte kühl und trocken lagern. So lässt sich die Haltbarkeit deutlich verlängern:

Brot im Kühlschrank, möglichst offen und trocken auf der Schnittkante lagern, oder:

Brot in Scheiben schneiden und einfrieren. Die gefrorenen Brotscheiben ohne vorheriges Auftauen direkt aufstoasten.

SNACKS AUS BUCHWEIZENKEIMLINGEN

Bio Naturcracker



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Sonnenblumenöl*, Kartoffelflocken*, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Gut zu wissen: Unsere Cracker sind im Ofen gebacken und nicht in Fett frittiert!

Bio Mohncracker



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Mohnsamen*, Sonnenblumenöl*, Kartoffelflocken*, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Bio Sesamcracker



Gekeimter Buchweizen*, **Sesam***, Kartoffelstärke*, Sonnenblumenöl*, Kartoffelflocken*, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.

Bio Kräutercracker



Gekeimter Buchweizen*, Kartoffelstärke*, Sonnenblumenöl*, Kräuter der Provence* (Rosmarin*, Basilikum*, Bohnenkraut*, Majoran*, Oregano*, Thymian*, Anis*, Lavendelblüten*), Kartoffelflocken*, Zitronensaft*, Steinsalz, Hefe, Rohrohrzucker*.



Ich freue mich, Euch meine Keimbrote und ein kleines aber feines Gebäcksortiment anbieten zu können. Bei der Herstellung lege ich größten Wert auf hochwertige Zutaten, eine umweltschonende Nutzung von Ressourcen und eine sorgfältige Verarbeitung.

Nach den Informationen über meine Backwaren in diesem Flyer fehlt noch das Probieren, wozu ich Euch recht herzlich einlade. Kommt vorbei oder bestellt ein Probierpaket in unserem Online-Shop und überzeugt Euch vom Geschmack und der Qualität.

Eric Onder de Linden



BÄCKEREI ONDER DE LINDEN
NATÜRLICH BACKEN OHNE KLASSISCHE GETREIDE

Telefon: +49 157 391 04 171

E-Mail: mail@onderdelinden.de

Online: www.onderdelinden.de

Adresse: Berliner Straße 923, 51069 Köln

Mittwochs von 14 bis 18 Uhr geöffnet