

NATURBAGERIETS

produkter og ingrediensliste

Naturbageriet - DK-4560 Vig - naturbageriet.dk - info@naturbageriet.dk - tlf.: 25146415

pr. 6. dec 2011

Rugbrød:

Kernerugbrød + boller:

Rugmel*, skårne rugkerner*, solsikke*, hørfrø*, sesam*, bygmaltsirup*, surdej* (rugmel*, salt, vand), salt.

Rugbrød:

Rugmel*, skårne rugkerner*, surdej* (rugmel*, salt, vand), salt.

Rug-lade:

Rugmel*, grahamsmel*, mørk chokolade*, honning*, dadler*, rug-surdej*, sesam*, salt.

Schwarzbrød:

Rugmel*, skårne rugkerner*, rugbrødsrasp* (rugmel*, surdej** tørret surdej* (rugmel*, salt, vand), salt.

Speltbrød + speltboller:

Aroniabolle:

Speltmel*, sigtet speltmel*, aroniasaft*, druesaft*, solsikkekerner*, gulerødder*, bageferment*, salt.

Ezekielbrød:

Speltmel*, sigtet speltmel*, spirede mungbønner*, spirede sojabønner*, bageferment*, salt.

Græskarkernebrød+ boller:

Sigtet spelt*, durum*, græskarkerner*, merian*, gær, salt.

Speltbrød + boller + kæmpespeltboller:

Speltmel*, sigtet speltmel*, bageferment*, salt.

Speltbrød med frugt + speltboller med frugt:

Speltmel*, sigtet speltmel*, græskerkerner*, dadler*, rosiner*, bageferment*, salt.

Speltbrød med knas:

Speltmel*, sigtet speltmel*, bageferment*, salt.

Drys af solsikke*, hørfrø* og sesam*.

Speltfocaccia:

Speltmel*, sigtet speltmel*, ost*, tomat*, olivenolie*, rosmarin*, bageferment*, salt.

Speltvalnøddebrød:

Speltmel*, sigtet speltmel*, amaranth*, valnødder*, pulveriserede loppefrøskaller, olivenolie*, bageferment*, salt.

Surdejsspeltbrød:

Sigtet speltmel*, surdej* (sigtet speltmel*, salt, vand), salt.

Produkter af glutenfri råvarer:

Der skelnes mellem produkter af glutenfri råvarer og glutenfri produkter.

I Produkter af glutenfri råvarer er alle de benyttede råvarer glutenfri, men ved tilvirkningsprocessen / under opbevaring mv. kan det ikke udelukkes, at produkterne tilføres mikroskopiske spor af gluten i form af f.eks. det melstøv, der måtte være i et lokale, hvor andre bageriprodukter forefindes - også selvom dette "støv" ikke kan ses. Ved glutenfri produkter garanteres der mod enhver form for melstøv, produkterne bages i separate lokaler og sælges kun færdigindpakkede.

Naturbageriet garanterer IKKE mod melstøv, hvorfor vores produkter hører under kategorien produkter af glutenfri råvarer.

Amaranth-risbrød: (lille)

Fuldkornsrismel*, amaranth*, olivenolie*, pulveriserede loppefrøskaller, bageferment*, salt.

Amaranth-risbrød med kerner (lille)

Fuldkornsrismel*, amaranth*, olivenolie*, pulveriserede loppefrøskaller, solsikke* og græskarkerner*, bageferment*, salt.

Bananmuffin:

Fuldkornsrismel*, banan*, rapsolie*, sojamælk*, rørsukker*, vanille*, bagepulver.

Brunkager: (kun december)

Fuldkornsrismel*, mandler*, sukkerroesirup*, rørsukker*, veg. margarine**, kanel*, ingefær*, kardemomme*, nellike*, potaske.

Fedtfattig banankage, uden tilsat sukker:

Fuldkornsrismel*, banan*, dadler*, rosin*, kanel*, kardemomme*, natron, bagepulver.

Pynt:

Pærer*.

Fiberbrød + boller:

Glutenfri hvedestivelse, solsikkekerner*, boghvede*, boghvedeklid*, roefibre*, loppefrøskaller, æblefibre*, gær, salt.

Gulerodskage, sødet med honning og sirup:

Fuldkornsrismel*, gulerødder*, rissirup*, honning*, olivenolie*, dadler*, rosiner*, mandler*, kanel*, kardemomme*, natron, bagepulver.

Hirsebolle:

Hirse*, fuldkornsrismel*, gulerødder*, olivenolie*, salt.

Pynt:

Græskarkerner* eller sesam*.

Hirsebolle med rosin:

Hirse*, fuldkornsrismel*, gulerødder*, rosiner*, olivenolie*, solsikkekerner*, salt.

Kernebrød + boller: (kun ved forudbestilling)

Glutenfri hvedestivelse, solsikkekerner*, hørfrø*, græskarkerner*, rapsolie*, plantefibre*

(fra sukkerroer), gær, salt.

Lagkagebunde: (bestilling ved 2 dages varsel).

Kan laves af glutenfri råvarer, med fuldkornsrismel*, sojamælk*, honning*, vanille*, salt og bagepulver.

Lyst fiberbrød + boller:

Glutenfri hvedestivelse, solsikkekerner*, hørfrø*, loppefrøskaller, gær, salt.

Raw-kugle med daddel:

Daddel, mandler*, sveske*, solsikkerner*.

Raw-kugle med rosin:

Rosiner*, solsikkekerner*, figner*, appelsin*.

Risbolle og sandwichbolle:

Fuldkornsrismel*, majsstivelse*, olivenolie*, pulveriserede loppefrøskaller, gær, salt.

Romkugle, sødet med honning og sirup:

Fuldkornsrismel*, kakao*, kokos*, gulerødder*, rissirup*, honning*, olivenolie*, mandler*, dadler*, rosiner*, jamaicarom, kanel*, kardemomme*, natron, bagepulver.

Thebirkes:

Glutenfri hvedestivelse, rørsukker*, veg.margarine**, loppefrøskaller, gær, salt.

Valnødde-flutes:

Hirse*, valnødde*r, fuldkornsrismel*, boghvede*, hørfrø*, sesam*, dadler*, loppefrøskaller*, olivenolie*, salt og bagepulver.

Æbleris-snegl:

Fuldkornsrismel*, æbler*, rørsukker*, veg. margarine**, kanel*, gær.

Grovbrød:

Alle grovbrød er lavet med fordej, der er dej gemt fra dagen før, hvilket minimerer gærforbruget.

Grahamsbrød:

Grahamsmel*, hvedemel*, fordej*, gær, salt (melforhold: 2/3 graham, 1/3 hvedemel).

Gulerodsbrød:

Grahamsmel*, hvedemel*, gulerødder*, fordej*, gær, salt (melforhold: 2/3 graham, 1/3 hvedemel).

Myslibrød + mysliboller:

Grahamsmel*, hvedemel*, rosiner*, valnødder*, fordej*, gær, kanel*, vanillesukker*, havregryn*, salt (melforhold: 2/3 graham, 1/3 hvedemel).

Trekornsbrød + trekornsboller:

Grahamsmel*, hvedemel*, solsikke*, hørfrø*, sesam*, birkes*, fordej*, gær, salt (melforhold: 2/3 graham, 1/3 hvedemel).

Lyse brød:

Durumbrød, durumformbrød, durumboller, durumflute, durumsandwichbolle:

Durumhvede*, gær, salt. Focacciabrød / bolle:

Hvedemel*, durmhvede*, olivenolie*, rosmarin*, gær, salt.

Franskbrød + rundstykker:

Hvedemel*, rapsolie*, gær, salt, birkes*.

Kaffebolle:

Hvedemel*, rapsolie*, rosiner*, vanillesukker*, kakao*, gær, salt.

Rosinbolle:

Hvedemel*, rapsolie*, rosiner*, vanillesukker*, kardemomme*, gær, salt.

Wienerbrød:

Chokoladebolle:

Hvedemel*, grahamsmel*, veg. margarine**, rørsukker*, gær, vanillecreme* (mælk*, veg.margarine*, rørsukker*, majsstivelse*, vanillesukker)*.

Pynt:

Mørk chokolade* (kakaomasse*, kakaosmør*, rørsukker*, vanille)*.

Croissant:

Grahamsmel* og sigtet spelt*, veg. margarine**, gær.

Croissant med chokolade:

Grahamsmel* og sigtet spelt*, veg. margarine**, gær.

Pynt:

Mørk chokolade* (kakaomasse*, kakaosmør*, rørsukker*, vanille*).

Grovsnavper:

Hvedemel*, grahamsmel*, veg. margarine**, rørsukker*, gær, birkes*.

Grovthebirkes:

Grahamsmel*, hvedemel*, veg. margarine**, rørsukker*, solsikkekerner*, sesam*, hørfrø*, gær.

Kannelsnegl:

Hvedemel*, grahamsmel*, veg. margarine**, rørsukker*, gær, kanel*.

Spandauer:

Hvedemel*, grahamsmel*, veg. margarine**, rørsukker*, vanillecreme* (mælk*, veg. margarine**, rørsukker*, majsstivelse*, vanillesukker*), gær.

Thebirkes:

Hvedemel*, grahamsmel*, veg. margarine**, rørsukker*, gær, birkes*.

Thebirkes af glutenfri råvarer:

Glutenfri hvedestivelse, rørsukker*, veg.margarine**, loppefrøskaller, gær, salt.

Wienerbrødsstang:

Hvedemel*, grahamsmel*, rørsukker*, veg. margarine**, cashewnødder*/mandler*, mørk chokolade* (kakaomasse*, kakaosmør*, rørsukker*,vanille)*, kakao*, kokos*, æble*, rapsolie*,

kærnemælk*, vanillecreme* (mælk*, veg. margarine**, rørsukker*, majsstivelse*, vanillesukker)*, gær.

Æbleris-snegl af glutenfri råvarer:

Fuldkornsrismel*, æbler*, rørsukker*, veg. margarine**, kanel*, gær.

Kager:

Bananmuffin af glutenfri råvarer:

Fuldkornsrismel*, banan*, rapsolie*, sojamælk*, rørsukker*, vanille*, bagepulver.

Blåbærkage / jordbærkage / blommekage:

Sigtet speltmel*, diverse frugt afhængig af årstid*, kærnemælk*, rørsukker*, rapsolie*, yoghurt*, piskefløde*, agar-agar, majsstivelse*, bagepulver, vanille*.

Brunkager af glutenfri råvarer: (kun december)

Fuldkornsrismel*, mandler*, sukkerroesirup*, rørsukker*, veg. margarine**, kanel*, ingefær*, kardemomme*, nellike*, potaske.

Chokoladekage:

Hvedemel*, rørsukker*, mørk chokolade* (kakaomasse*, kakaosmør*, rørsukker*, vanille*, kakao*, rapsolie*, kærnemælk*, bagepulver.

Pynt:

Cashewnødder*/mandler*, piskefløde*, veg. margarine**.

Chokoladekage med cremeguf:

Hvedemel*, rørsukker*, mørk chokolade*, (kakaomasse*, kakaosmør*, rørsukker*, vanille)*, kærnemælk*, piskefløde*, kakao*, rapsolie*, bagepulver, natron.

Citronkage med hvid chokolade:

Hvid chokolade* (kakaosmør*, mælk*, rørsukker*, vanille*), speltmel*, piskefløde*, rørsukker*, rapsolie*, citronsaft*, bagepulver.

Crunchy energikage:

Speltmel*, sigtet speltmel*, veg. margarine**, æble*, rørsukker*, rosiner*, havregryn*, vanillesukker*, bagepulver.

Fedtfattig kage af glutenfri råvarer, uden tilsat sukker:

Fuldkornsrismel*, banan*, dadler*, rosin*, kanel*, kardemomme*, natron, bagepulver.

Pynt:

Henkogte pærer*.

Gulerodskage af glutenfri råvarer, sødet med honning og sirup:

Fuldkornsrismel*, gulerødder*, rissirup*, honning*, olivenolie*, dadler*, rosiner*, mandler*, kanel*, kardemomme*, natron, bagepulver.

Havrekage:

Speltmel*, sigtet speltmel*, rørsukker*, havre*, veg. margarine**, kanel*.

Hindbærnitte:

Speltmel*, sigtet speltmel*, veg. margarine**, rørsukker*, bagepulver.

Hindbærmarmelade* (hindbær*, rørsukker*, calciumcitrat).

Ingefærcookie:

Grahamsmel*, roesirup*, rørsukker*, veg. margarine**, ingefær*, bagepulver, natron.

Kransekagestænger: (kun den 30/12 og 31/12)**Lagkagebunde:** (bestilling ved 2 dages varsel).

De fås med spelt eller hvede eller af glutenfri råvarer med fuldkornsrismel*. Derudover indeholder de sojamælk*, honning*, vanille*, salt og bagepulver.

Mandelkage:

Hvedemel*, rørsukker*, veg. margarine**, rapsolie*, piskefløde*, kærnemælk*, mandler*, natron, bagepulver.

Mandelkræs: (kun vinterhalvår)

Speltmel*, sigtet speltmel*, veg. margarine**, rørsukker*, mandler*, honning*, mørk chokolade* (kakaomasse*, kakaosmør*, rørsukker*, vanille)*, bagepulver.

Marcipanmedalje + marcipanguf:

Speltmel*, sigtetspeltmel*, veg. margarine**, rørsukker*, bagepulver, marcipan* (mandler*, rørsukker)*.

Glasur (marcipanmedalje):

Sojamælk*, honning*.

Pebernødder: (kun december)

Grahamsmel*, rørsukker*, veg. margarine*), kanel*, ingefær*, hvid peber*, muskat*, bagepulver.

Raw-kugle med daddel:

Daddel, mandler*, sveske*, solsikkekerne*.

Raw-kugle med rosin:

Rosiner*, solsikkekerne*, figner*, appelsin*.

Romkugle af glutenfri råvarer, sødet med honning og sirup:

Fuldkornsrismel*, kakao*, kokos*, gulerødder*, rissirup*, honning*, olivenolie*, mandler*, dadler*, rosiner*, jamaicarom, kanel*, kardemomme*, natron, bagepulver.

Æblekage, uden tilsat sukker:

Speltmel*, sigtet speltmel*, olivenolie*, banan*, dadler*, rosiner*, æbler*, kanel*, bagepulver, natron.

*=økologisk

**Den vegetabiliske margarine, der bruges, indeholder IKKE transfedtsyrer (økologiske margariner indeholder ikke transfedtsyrer) og består af solsikkeolie*, palmeolie*, gulerodssaft*, citronsaft*, salt, lecithin*.