

Unsere beliebtesten Sorten

Roggenvollkorn

– herzhaft kernig –

Zutaten: 3-Stufen-Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschrot), Roggenvollkorn (Mehl und Flocken), Wasser, Meersalz, Hefe

Doppelkorn

– besonders kräftig –

Zutaten: 3-Stufen-Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschrot), Wasser, Roggenvollkorn (Mehl und Flocken), Weizenvollkorn (Mehl und Flocken), Meersalz, Hefe

Sonnendoppel

– mit Sonnenblumenkernen –

Zutaten: 3-Stufen-Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschrot), Wasser, Roggenvollkorn (Mehl und Schrot), Weizenvollkorn (Mehl und Schrot), Sonnenblumenkerne, Meersalz, Hefe

Dinkelbrot

– das Brot aus „Ur-Getreide“ –

Zutaten: Dinkelvollkorn (Mehl und Flocken), 3-Stufen-Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschrot), Wasser, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat, Sesam, Hefe, Salz

Dreisaat

– herzhaftes Mischbrot –

Zutaten: Roggenvollkorn (Mehl und Flocken), 3-Stufen-Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschrot), Wasser, Roggenvollkorn (Mehl und Schrot), Weizenvollkorn (Mehl und Flocken), Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, Meersalz, Hefe



ist die Bio-Marke aus dem Hause

von Allwörden

Industriestraße 39 • 23879 Mölln

Tel. (04542) 85 00-0 • Fax (04542) 85 00-867

www.von-allwoerden.de



Anerkannt ökologischer
Landbau.

Alte Schulstraße 13 • 22952 Lütjensee

Tel. (04154) 704 74 • Fax (04154) 77 59

www.hof-luetjensee.de



Das Beste aus der Natur

Brot soll für unsere Kunden jeden Tag aufs Neue ein echtes Geschmackserlebnis sein. Und die Basis für eine gesunde Ernährung.

Bei der Herstellung aller Bio-Backwaren arbeitet Knaack daher eng mit Hof Lütjensee zusammen.

Dort hat man sich kompromisslos der biologischen Landwirtschaft, der nachhaltigen Nutzung der Natur und der artgerechten Haltung alter Haustierrassen verschrieben. Der Schutz von Boden, Wasser und Luft ist hier genauso wichtig wie der Ertrag.



Natürlich – denn nur auf einem gesunden Boden kann Gesundes wachsen.

Hof Lütjensee trägt das EG-Siegel „Ökologische Landwirtschaft – EG Kontrollsystem“, ist Mitglied im Bioland-

Verband und wird zusätzlich regelmäßig von unabhängigen Unternehmen geprüft.



Qualität aus Tradition



Die hochwertigen Getreide von Hof Lütjensee werden ohne mineralische Dünger oder Pestizide angebaut und anschließend schonend ohne chemische Hilfen gelagert.

So wertvoll, wie dieses Getreide ist, so sorgfältig wird es in der Knaack Bio-Backstube in Groß-Grönuu verarbeitet.

Täglich frisch in der Tiroler Zwirbel-Holzmühle vermahlen, bleibt das Mehl reich an wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Auf diese Weise ernähren Sie sich nicht nur gesund, sondern bekommen auch einen unverfälschten, echten Genuss. Jede Zutat entfaltet ihr Aroma, jedes Korn hat seine eigene Note. Aus der „Alltagsware“ Brot wird eine Spezialität.

Wie Sie sehen, steckt schon viel Liebe in Ihrem Brot, bevor unser eigentliches Bäckergewerbe überhaupt beginnt.



WIR BACKEN BIO

Selbstverständlich lassen wir auch im weiteren Backprozess nur die besten Zutaten an den Teig. Aus Überzeugung und Tradition.

Für das Hof Lütjensee Brot verzichten wir komplett auf chemisch-synthetische Backmittel und Zusatzstoffe. Auch Fertigbackmischungen werden nicht eingesetzt.

Für einen vollen Geschmack und lang anhaltende Frische verwenden wir einen 3-Stufen-Bio-Vollkornschrot-Sauerteig.

Alle Gewürze und Saaten stammen ebenfalls aus ökologischem Anbau. Das verwendete Salz ist hochwertiges Meersalz ohne Jodzusatz.

Wenn wir die duftenden Brote aus dem Ofen ziehen, wissen wir, dass wir alles getan haben, um Ihnen ein gesundes Bio-brot mit einem einzigartigen Geschmack zu bieten.

Wir sind sicher, das Hof Lütjensee Brot von Knaack schmeckt Ihnen so gut wie uns.

