



DE-ÖKO-005

EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

In die von uns verwendeten Zutaten erhalten Sie Einblick:

- auf den Preisschildern
- in den Sortiments-Flyern
- auf Wunsch als Kassenausdruck
- auf der Homepage
- in unseren Produkthandbüchern

Besuchen Sie uns
im Internet unter:
www.hofpfisterei.de

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Telefon: 089/52 02-0
E-Mail: info@hofpfisterei.de



Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Stand: 06/22

Entdecken Sie den Unterschied!

zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe
in der Europäischen Union

verwendete Lebensmittelzusatzstoffe
in der Hofpfisterei

...gut zu wissen,
was drin ist!

Konventionell	Öko/Bio
331	56

In der europäischen Union sind lt. Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für konventionelle Lebensmittel 331 Lebensmittelzusatzstoffe und lt. Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 für Öko/Bio-Erzeugnisse 56 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen.
Stand Januar 2022

Hofpfisterei Öko-Backwaren Öko- Feinbackwaren	Hofpfisterei Öko- Natursauerteig- brote
6	0



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

*Wir backen
den reinen Genuss!*

Pfister Qualität



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

In der Hofpfisterei wird mit sehr viel Überzeugung und handwerklichem Können gebacken.

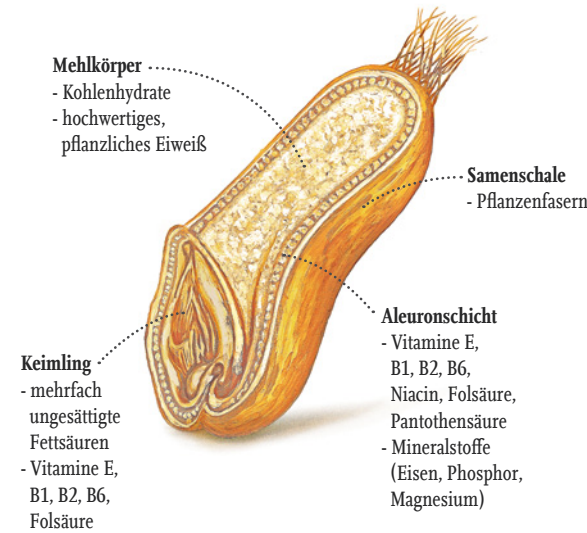
Bauernbrote und Backwaren mit unverwechselbarem Charakter und Geschmack sind das Ergebnis.

Dazu brauchen wir Spezialisten, die von ihrem Handwerk noch etwas verstehen und die sich – jeden Tag wieder – mit Begeisterung für diese ganz besondere Qualität einsetzen.

Ihre Nicole Stocker

In jedem Getreidekorn steckt eine geballte Ladung Energie in Form von lebenswichtigen Nähr- und Vitalstoffen: Vitamine, Mineralien, pflanzliches Eiweiß, sekundäre Pflanzenstoffe, ungesättigte Fettsäuren und Ballaststoffe.

Ein jedes Korn besteht aus Mehlkörper, Aleuronschicht, der Samenschale und einem Keimling.



Mehltypen

Mehltypen werden mit Zahlen bezeichnet. Sie beziehen sich auf den Ausmahlungsgrad des Getreides. Je höher der Ausmahlungsgrad, desto höher ist der Gehalt an Nähr- und Vitalstoffen, durch den höheren Anteil der Randschichten. Dadurch wird das Mehl dunkler. Das übliche Haushaltsmehl Weizenmehl Type 405 ist ein helles Mehl.

Vollkornmehle und Vollkornschrote enthalten alle Bestandteile des Getreidekorns und haben deshalb keine Typenzahl.

Als Öko-Pionier haben wir als Mühle und Bäckerei bereits über 40 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung von ökologischem Getreide und ökologischen Mehlen.

Folgende Mehltypen werden in unserer Bäckerei zum Backen verwendet:

Öko-Roggenmehl	997	1150	1370	1740
Öko-Weizenmehl	550	812	1050	
Öko-Dinkelmehl	812			
Öko-Vollkornmehle und Öko-Vollkornschrote: (Roggen / Dinkel / Grünkern / Hirse / Weizen / Hafer / Gerste)				

- Unseren Öko-Mehlen werden keine Mehlbehandlungsmittel zugesetzt.
- Wir backen alle Natursauerteigbrote, Backwaren und Feinbackwaren mit unseren ökologischen PREMIUM-Mehlen aus eigener Mühle, der Meyermühle in Landshut.
- Wir verwenden keine Fertigbackmischungen.
- Unsere Vollkornbrote zeichnen sich durch einen hohen Ballaststoffgehalt aus, da sie aus 100 % Vollkornmehl bzw. Vollkornschrot gebacken werden. Gesetzlich vorgeschrieben ist nur ein Vollkornanteil von 90 %.
- Wir färben unsere Teige nicht, um damit eine dunklere Vollkorn-Optik zu erreichen.

Unsere Natursauerteigbrote

Die Pfister Öko-Bauernbrote werden aus hochwertigen ökologischen Zutaten und aus reinem Natursauerteig gebacken.

Unser Natursauerteig wird nach wie vor in traditioneller Weise mit langer Reifezeit (24 Stunden) geführt. Er ist die Basis für den guten Geschmack der Pfister Öko-Bauernbrote.

Sie werden bei milder Hitze extra lange gebacken. Das Ergebnis ist ihre einzigartige Kruste.

Die schonende Verarbeitung und der bewusste Verzicht auf Zusatzstoffe jeglicher Art machen das Pfisterbrot zu dem, was es ist: Ein wertvolles Lebensmittel mit unverwechselbarem Charakter.

Unsere Backwaren und Feinbackwaren

Sie werden auch aus hochwertigen ökologischen Zutaten gebacken. Geschmack braucht Zeit! Das Ergebnis: Backwaren und Feinbackwaren mit eigenem, unverwechselbarem Charakter.

Für diese verwenden wir nur sechs, von der Verbraucherzentrale als unbedenklich eingestufte Zusatzstoffe:

- E 322 Lecithin (in Kuvertüre)
- E 336 Kaliumtartrate (in Backpulver)
- E 440 Pektine (in Konfitüre)
- E 500 Natriumcarbonate (in Backpulver)
- E 503 Ammoniumcarbonate (in Backpulver)
- E 524 Natriumhydroxid (Brezelauflauge)

Hilfreich zur Orientierung ist die Broschüre:
Was bedeuten die E-Nummern?
der Verbraucherzentrale.

Erhältlich in allen Hofpfisterei-Filialen.