



Handwerksbäckerei seit 1937

**Bio Vollwert Brote
und Brötchen mit
Schnitzer Bioplus Getreide**



**Premium Brote
und Brötchen**



Schnitzer
intelligent ernähren

Tel. 05273/6803



Unsere Handwerksbäckerei

Rode Premium Backwaren werden seit 1937 nach eigenen Rezepturen handwerklich hergestellt.

Darüber hinaus ist die Bäckerei Rode bereits seit 1980 Spezialist für Bio Vollwert Backwaren. Wir gehören damit zu den Pionieren in diesem Segment.

Für unsere Premium und Bio Vollwert Backwaren wurden wir mehrfach, u.a. vom Feinschmecker, ausgezeichnet.

Gesundheit, Wohlbefinden und Fitness hängen sehr eng mit Ihrer Ernährung zusammen. Wir möchten Ihnen täglich lebenswichtige Vitalstoffe durch langjährig verfeinerte Rezepturen und beste Zutaten anbieten.

Nachhaltiges Handeln ist für uns eine Selbstverständlichkeit.



**Alle Premium und Bio Vollwert Backwaren
der Bäckerei Rode sind vegan!**





Handwerksbäckerei seit 1937

Was bedeutet Bio?

Nur Verarbeitungsunternehmen, die den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung gerecht werden und sich den vorgeschriebenen, jährlichen Betriebskontrollen unterziehen, sind berechtigt das Bio-Siegel zu führen. Für die Produkte bedeutet das, dass der Einsatz von Gentechnik, chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln und vieler Zusatzstoffe nicht erlaubt ist. Alle verwendeten Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Bio Vollwert Backwaren mit Schnitzer Bioplus Getreide - Was ist das Besondere?

Für diese Backwaren gilt wie für alle Bio Backwaren, dass alle verwendeten Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Darüber hinaus wird das Getreide für alle Bio Vollwert Backwaren mit Schnitzer Bioplus Getreide erst direkt vor der Teigzubereitung frisch vermahlen.

Gewürzt werden diese Backwaren mit Meersalz, das keine Rieselhilfsstoffe enthält. Mit hauseigenem Bio Vollwert Sauerteig werden die Backwaren gesäuert.

Schnitzer hat im Bereich der Brotgetreidesorten mit dem Schnitzer Bioplus Getreide seine eigenen, noch strengeren Qualitätsstandards gesetzt.

Besondere Eigenschaften Schnitzer Bioplus Getreide:

- **Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau mit EU Bio-Zertifikat**
- **Rohstoffe werden so nah wie möglich eingekauft**
- **Kontrolluntersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände (ca. 200 Substanzen), Schimmelpilzbefall und Schwermetallbelastung (Cadmium und Blei) - Schnitzer-Richtwerte liegen unter der gesetzlich zugelassenen Menge**
- **Verwendung nur der „roten“, ursprünglichen Dinkelsorten, die von Weizenallergikern bevorzugt werden**

Die Bäckerei Rode ist die einzige Bäckerei im Kreis Höxter mit der Lizenz für Bio Vollwert Backwaren nach Schnitzer.

Bio Vollwert Brote und Brötchen mit Schnitzer Bioplus Getreide aus unserer Handwerksbäckerei



Bio Vollwert Emmerkornbrot 400g

Schnitzer
intelligent ernähren

Unser Emmerkornbrot wird in der Dose gebacken, daher erhält es seine runde Form. Ein Bio Vollwert Brot, gebacken mit Schnitzer Bioplus Roggenkorn, Emmerkorn und verfeinert mit Chiasamen. Das Brot hat eine besonders saftige und feine Krume.

Allergene: Gluten von Roggen und Emmerkorn

Zutaten: Roggen, Vollkornemmermehl, Chiasamen, Meersalz, Hefe, Wasser

Bio Vollwert Schulbrot 500g

Schnitzer
intelligent ernähren

Das Brot wird mit 60% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und 40% Schnitzer Bioplus Weizenkorn gebacken. Das Korn wird hier besonders fein vermahlen. Dadurch hat das Schulbrot Mischbrot-Charakter und wird besonders von Senioren und Kindern geschätzt.

Allergene: Gluten von Weizen und Roggen

Zutaten: Weizen, Roggen, Meersalz, Hefe, hauseigener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser



Bio Vollwert Dinkelbrot 500g

Schnitzer
intelligent ernähren

Ein Bio Vollwert Brot mit 100% Schnitzer Bioplus Dinkelkorn. Das Brot hat eine lockere Struktur und einen milden Geschmack. Besonders geeignet für Menschen, die speziell den Weizen nicht gut vertragen.

Allergene: Gluten von Dinkel

Zutaten: Dinkel, Meersalz, Hefe, Wasser



Bio Vollwert Dinkel-Kartoffelbrot 500g

Schnitzer
intelligent ernähren

Das Brot wird mit Schnitzer Bio Kartoffelflocken und Dinkelkorn gebacken. Das Brot hat durch die Kartoffelflocken eine angenehme feuchte Krume. Besonders geeignet für Menschen, die speziell den Weizen nicht gut vertragen.

Allergene: Gluten von Dinkel

Zutaten: Dinkel, Kartoffeln, Meersalz, Hefe, Rosmarinextrakt, Wasser



Bio Vollwert Dinkel-Sesambrot 500g

Schnitzer
intelligent ernähren

Bio Vollwert Brot mit 100% Schnitzer Bioplus Dinkelkorn, Sesam und Sonnenblumenkernen. Das Brot hat eine lockere Struktur und einen milden, nussigen Geschmack. Besonders geeignet für Menschen, die speziell den Weizen nicht gut vertragen.

Allergene: Gluten von Dinkel, Sesam

Zutaten: Dinkel, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen, Meersalz, Hefe, Wasser

Bio Vollwert Dinkel-Roggenbrot 750g

Schnitzer
intelligent ernähren

Das Brot wird mit Schnitzer Bioplus Dinkelkorn und Roggenkorn gebacken, verfeinert und garniert mit schwarzem Sesam. Ein Quellstück aus ganzen Dinkelkörnern und schwarzem Sesam gibt dem Brot seine dunkle Farbe und seinen körnigen, saftigen Genuss.

Allergene: Gluten von Dinkel und Roggen, Sesam

Zutaten: Dinkel, Roggen, Sesamsamen, Meersalz, Hefe, hausgener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser



Bio Vollwert Roggenbrot 750g

Schnitzer
intelligent ernähren

Ein fein vermahlenes Roggenbrot mit 95% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und Dinkeln. Mit nur 0,5% Hefe gebacken.

Allergene: Gluten von Roggen und Dinkel

Zutaten: Dinkel, Roggen, Meersalz, Hefe, hauseigener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser



Bio Vollwert Haferbrot 750g

Schnitzer
intelligent ernähren

Unser Bio Vollwert Haferbrot mit fein vermahlenem Schnitzer Haferkorn und Bioplus Roggen- und Weizenkorn sowie Leinsaat.

Allergene: Gluten von Weizen, Roggen und Hafer

Zutaten: Weizen, Roggen, Hafer, Leinsamen, Meersalz, Hefe, hauseigener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser



Bio Vollwert Mehrkornbrot 1000g

Schnitzer
intelligent ernähren

Das Brot wird mit 60% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und 40% Schnitzer Bioplus Weizenkorn gebacken. Ein Quellstück aus ganzen Weizen-, Haferkörnern, Sesam und Sonnenblumenkernen gibt dem Brot einen kernigen, aromatischen Genuss.

Allergene: Gluten von Weizen, Roggen und Hafer, Sesam

Zutaten: Weizen, Roggen, Hafer, Leinsamen, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Hefe, hauseigener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser

Bio Vollwert Saftkornbrot 1000g

Schnitzer
intelligent ernähren

Ein Bio Vollwert Roggenschrot Brot mit Schnitzer Bioplus Roggenkorn, Roggenschrot, Dinkelkorn, Leinsaat und Sonnenblumenkernen. Ein mild-säuerlicher, kerniger Genuss.

Allergene: Gluten von Roggen und Dinkel

Zutaten: Dinkel, Roggen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Hefe, hauseigener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser



Bio Vollwert Kümmel Roggenbrot 750g

Schnitzer
intelligent ernähren

Ein fein vermahlenes Roggenbrot mit 95% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und Dinkeln. Mit nur 0,5% Hefe gebacken. Mit gemahlenem Kümmel gebacken und mit Kümmel bestreut.

Allergene: Gluten von Roggen und Dinkel

Zutaten: Dinkel, Roggen, Meersalz, Kümmel, Hefe, hausgener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser



Bio Vollwert Dinkelbrötchen

Schnitzer
intelligent ernähren

Ein Bio Vollwert Brötchen mit 100% Schnitzer Bioplus Dinkeln. Das Brötchen hat eine lockere Struktur und einen milden Geschmack. Besonders geeignet für Menschen, die den Weizen nicht gut vertragen.

Allergene: Gluten von Dinkel

Zutaten: Dinkel, Meersalz, Hefe, hausgener Bio Vollwert Sauerteig, Wasser

Premium Brote und Brötchen aus unserer Handwerksbäckerei



Walnussbrot 350g

Unser Walnussbrot ist ein Mischbrot aus 80% Roggen-, 20% Dinkelmehl und Walnüssen. Das Brot hat eine besonders aromatische Krume und eine ausgeprägte Kruste.

Allergene: Gluten von Weizen, Dinkel und Roggen, Walnüsse

Zutaten: Roggen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Dinkelmehl, Dinkelvollkornschrot, Walnusskerne, Wasser, Backmittel (Dinkelmalzmehl, Guarkernmehl, Weizenkleie, Emulgator, Traubenkonzentrat, Ascorbinsäure = Vitamin C)

Hausbrot 500g

Unser Hausbrot ist ein Mischbrot aus 80% Roggen- und 20% Dinkelmehl und wird als Brotlaib aufgearbeitet. Das Brot hat eine besonders aromatische Krume, enthält keine Körner und hat eine ausgeprägte Kruste.

Allergene: Gluten von Weizen, Dinkel und Roggen

Zutaten: Roggen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Dinkelmehl, Dinkelvollkornschrot, Wasser, Backmittel (Dinkelmalzmehl, Guarkernmehl, Weizenkleie, Emulgator, Traubenkonzentrat, Ascorbinsäure = Vitamin C)



Paderborner 500g und 1000g

Unser Paderborner ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig, Hefe und Speisesalz gebacken. Durch einen hohen Anteil an Natursauerteig hat das Brot eine lange Frischhaltung und einen aromatischen Geschmack. Durch das Backen in der Kastenform erhält es eine weiche, dichte Porung und wenig Kruste.

Allergene: Gluten von Weizen und Roggen

Zutaten: Roggen, Weizen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (getrockneter Sauerteig, Emulgator, Ascorbinsäure = Vitamin C)



Gersterbrot 750g

Unser Gersterbrot ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig gebacken. Das Gersterbrot wird vor dem Backen heiß abgeflammt, wodurch eine knackige Kruste mit leckeren Röstaromen entsteht.

Allergene: Gluten von Roggen und Weizen

Zutaten: Roggen, Weizen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (getrockneter Sauerteig, Ascorbinsäure = Vitamin C)



Kürbiskernbrot 750g

Unser Kürbiskernbrot ist ein Roggenschrotbrot mit 60% Roggenmehl, Weizenmehl und Roggenflocken. Kürbiskerne, Leinsamen und hauseigener Natursauerteig geben dem Brot eine aromatische, körnige Note.

Allergene: Gluten von Weizen, Dinkel und Roggen

Zutaten: Roggen, Weizen, Dinkel, hauseigener Natursauerteig, Roggenschrot, Weizenschrot, Weizeneiweiß, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (Gerstenmalz, Roggenmalz, Guarkermehl, Emulgator, Citronensäure, Ascorbinsäure = Vitamin C)

Mühlenkorn 750g

Ein Weizenschrotbrot mit 60% Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenflocken und Haferflocken. Die Ölsaaten wie Sonnenblumenkerne und Leinsamen und der hauseigene Natursauerteig geben dem Brot eine aromatische, körnige Note.

Allergene: Gluten von Weizen, Roggen und Hafer

Zutaten: Roggen, Weizen, hauseigener Sauerteig, Haferflocken, Roggenflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (getrockneter Sauerteig, Emulgator, Ascorbinsäure = Vitamin C)



Krustenbrot 1000g

Unser Krustenbrot ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig, Hefe und Speisesalz gebacken. Durch einen hohen Anteil an Natursauerteig hat das Brot eine lange Frischhaltung und einen aromatischen Geschmack. Das Krustenbrot wird vor dem Backen bemehlt und der Teigling tief eingeschnitten. Hierdurch bekommt das Brot eine knackige Kruste mit leckeren Röstaromen.

Allergene: Gluten von Weizen und Roggen

Zutaten: Roggen, Weizen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (getrockneter Sauerteig, Emulgator, Ascorbinsäure = Vitamin C)



Kassler 1000g und 1500g

Unser Kassler ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig, Hefe und Speisesalz gebacken. Durch einen hohen Anteil an Natursauerteig hat das Brot eine lange Frischhaltung und einen aromatischen Geschmack.

Allergene: Gluten von Weizen und Roggen

Zutaten: Roggen, Weizen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (getrockneter Sauerteig, Emulgator, Ascorbinsäure = Vitamin C)





Oberländer 1250g

Unser Oberländerbrot ist ein lockeres Weizenmischbrot mit einer offenen Porung. Der Brotteig besteht aus 70% Weizen- und 30% Roggenmehl und wird mit wenig Natursauerteig mild, locker und leicht gebacken.

Allergene: Gluten von Weizen und Roggen

Zutaten: Roggen, Weizen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Wasser

Heidebrot 750g

Unser Heidebrot ist ein lockeres Weizenmischbrot mit einer offenen Porung. Der Brotteig besteht aus 70% Weizen- und 30% Roggenmehl und wird mit wenig Natursauerteig mild, locker und leicht gebacken.

Allergene: Gluten von Weizen und Roggen

Zutaten: Roggen, Weizen, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Speisesalz, Wasser







Kürbiskernbrötchen

Unser Kürbiskernbrötchen ist ein Weizenbrötchen, welches mit einer Mischung aus Kürbiskernen, Leinsaat und Roggenschrot knusprig gebacken und mit gemahlenden Kürbiskernen bestreut wird.

Allergene: Gluten von Weizen, Roggen und Gerste

Zutaten: Weizen, Kürbiskerne, Roggenflocken, Leinsamen, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Guarkernmehl, Emulgator, Säureregulator, Ascorbinsäure = Vitamin C)

Roggenbrötchen

Unser Roggenbrötchen wird aus Roggenmehl und einem geringen Anteil Weizenmehl gebacken. Der Anteil Weizenmehl dient der Backfähigkeit.

Allergene: Gluten von Weizen, Roggen und Gerste, Milchprodukte

Zutaten: Weizen, Roggen, Hefe, Wasser, Backmittel (Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Guarkernmehl, geröstetes Roggenmalz, Emulgator, Ascorbinsäure = Vitamin C)



Drenker Brötchen

Unser Klassiker: Ein Weizenschnittbrötchen, welches besonders knackig ist.

Allergene: Gluten von Weizen und Gerste

Zutaten: Weizen, Hefe, Speisesalz, Wasser, Backmittel (Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Guarkernmehl)



Mehrkornbrötchen

Unser Mehrkornbrötchen wird aus Roggenmehl, einem geringen Anteil Weizenmehl und einer Körnermischung aus Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkernen und Roggenschrot knusprig gebacken und mit Haferflocken bestreut.

Allergene: Gluten von Weizen, Roggen, Hafer und Gerste, Milchprodukte

Zutaten: Weizen, Roggen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenflocken, Speisesalz, Hefe, Haferflocken, Wasser, Backmittel (Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, geröstetes Roggenmalz, geröstetes Weizenmalz)

Stammhaus Drenke

Höxterstraße 9 Beverungen 05273/6803

Di. - Fr.	6:00 - 11:00	Uhr
Sa.	6:00 - 10:00	Uhr

Stehcafé Beverungen

Bahnhofstraße 35 Beverungen 05273/21942

Di. - Fr.	6:30 - 17:30	Uhr
Sa.	6:00 - 13:00	Uhr
So.	7:30 - 11:00	Uhr

Dorfladen Fürstenberg (Belieferung)

Von Langen Reihe 1 Fürstenberg 05271/9519802

Öffnungszeiten: www.dorfladen-fuerstenberg.de

Auf den Wochenmärkten

Höxter	Mi. u. Sa.	8:00 - 13:00	Uhr
Holzminden	Mi. u. Sa.	8:00 - 13:00	Uhr
Steinheim	Do.	14:00 - 18:00	Uhr
Brakel	Fr.	8:00 - 13:00	Uhr
Uslar	Fr.	9:00 - 13:00	Uhr
Beverungen	Fr.	14:00 - 18:00	Uhr

Bauernmarkt Neuhaus i. Solling

Haus des Gastes

Termine: www.landkreis-holzminden.de

Wir beliefern Ihre Veranstaltung und Ihren Laden!

Änderungen bei den Zutaten behalten wir uns vor.



Handwerksbäckerei seit 1937

Höxterstraße 9 37688 Beverungen Tel. 05273/6803
info@baeckerei-rode.de www.baeckerei-rode.de