

öffnungszeiten: di. – sa: 06:00 – 12:00  
 bestellungen:  
 telefon: 0650/4440772  
 bestellformular: www.back-kultur.at



dinkel  
 backwaren manufaktur  
 pfründeweg 3b,  
 6811 göfis (zentrum)

## Produktliste:

BACK KULTUR verwendet „keine Weizenrohstoffe“ (Stand: September 2019)

Zucker: „BIO Rübenzucker aus Baden Württemberg“

D – Malz besteht aus mehreren natürlichen Komponenten: Dinkelvollkornmalz, Gerstenmalzmehl, Dinkelquellmehl, Flohsamenschalen, Lupinenmehl, Apfelfasern, Acerolakirsche gemahlen

| BIO - Sortiment                                    | BIO – Zutaten*   | Gewicht       | Vorteig                                 | Vollkorn Anteil % |
|--|--|---------------|---|-------------------|
| <b>Großbrot</b>                                    |  |               |   |                   |
| Roggen - Dinkel                                    | Roggenmehl*/Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz<br>D-Malz*/Kakao*   | 1000g<br>500g | Ja/ Sauerteig                           | 0%                |
| Landlaib gestaubt                                  | Roggenmehl*/Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz<br>D-Malz*/Kräuter*/Kakao*  | 500g          | Ja/ Sauerteig                           | 0%                |
| Rein Roggenvollkorn<br><b>(hefefrei)</b>           | Roggen*(Vollkorn/Mehl)/Ur-Salz<br>D-Malz*/Kakao*/Wasser  | 1000g<br>500g | Ja/ Sauerteig                           | 100%              |
| Wannenbrot<br><b>(hefefrei)</b>                    | Gerste*/Dinkelmehl*/ Ur-Salz/D-Malz*/Wasser<br>Dinkel Ferment*   | 500g          | Ja/ Ferment                             | 30%               |
| Gerstenbrot  | Gerste*/Roggen*/ Ur-Salz/D-Malz*/Hefe*/Wasser  | 700g          | Ja/ Sauerteig                           | 50%               |
| Sonnenblumenbrot                                   | Dinkel*(Mehl/Schrot)/Roggen*/Hafer*/Sesam*/Ur-Salz<br>Sonnenblumen*/Hefe*/D-Malz*/Wasser/<br>Dinkel Ferment*                     | 350g          | Ja/ Sauerteig<br>Ferment                | 20%               |
| Ur – Brot  | Pharaonenkorn*/Einkorn*/Dinkel*/ Dinkel Ferment*<br>Wasser/Hefe*/Ur-Salz/ D-Malz */Topfen*/Margarine*                            | 500g          | Ja / Ferment                            | 80%               |
| Kornbrot   | Roggen* (Mehl/Korn)/Dinkel* (Mehl/Schrot)/Gerste*<br>Leinsamen*/Sesam*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/ D-Malz*<br>Dinkel Ferment*          | 500g          | Ja/ Quellstück<br>Sauerteig<br>/Ferment | 20%               |
| Dinkel - Vollkorn<br>„s´Dreite“                    | Dinkel*/Wasser/Ur-Salz/ D-Malz* /Hefe*/Kakao*<br>Dinkel*/Dinkelmehl*/Wasser<br>Ur-Salz/ D-Malz* /Hefe*/Kakao*                    | 500g<br>500g  | Ja/ Sauerteig<br>Nein                   | 100%<br>50%       |
| Seelenbrot   | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/ D-Malz*/Kümmel*  | 500g          | Nein                                    | 0%                |
| S´ Kürbiskern                                      | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/D-Malz*<br>Margarine*/Kürbiskerne und Öl*   | 350g          | Nein                                    | 0%                |
| Walnuss  | Dinkel*(Mehl/Schrot)/Haferflocken*/ Dinkel Ferment*<br>Gerstenflocken*/Walnusskerne*/Leinsamen*/Wasser<br>Hefe*/Ur-Salz/ D-Malz* | 350g          | Ja/ Quellstück<br>Ferment               | 20%               |
| Weißbrot   | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*   | 500g          | Nein                                    | 0%                |
| Baguette   | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*   | 500g<br>250g  | Nein                                    | 0%                |
| Laugen – Baguette                                  | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*/ Natronlauge  | 500g          | Nein                                    | 0%                |
| Laugen – Partybrezel leer<br>(ab 5 Personen) (NEU) | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*/ Natronlauge  | 500g          | Nein                                    | 0%                |
| Dinkel - Toast                                     | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*   | 700g          | Nein                                    | 0%                |

bio.kontrollnummer: at-bio-401  
 iban: at92 2060 4031 0109 6422

bic: spfkat2bxxx  
 uid – nummer: atu67302000

öffnungszeiten: di. – sa: 06:00 – 12:00

bestellungen:

telefon: 0650/4440772

bestellformular: [www.back-kultur.at](http://www.back-kultur.at)



dinkel  
backwaren manufaktur  
pfründeweg 3b,  
6811 göfis (zentrum)

| BIO - Sortiment        | BIO – Zutaten*   | Gewicht | Vorteig                    |     |
|------------------------|--|---------|----------------------------|-----|
| <b>Klein – Gebäck</b>  |  |         |                            |     |
| Handsemmel- Dinkel     | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*   | 65g     | Nein                       | 0%  |
| HS – Mohn/Sesam        | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*   | 65g     | Nein                       | 0%  |
| Salzstängel            | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*   | 65g     | Nein                       | 0%  |
| Käsestängel            | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*/ Reibkäse (Bergkäse)                                      | 65g     | Nein                       | 0%  |
| Laugenstängel          | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig* / Natronlauge   | 65g     | Nein                       | 0%  |
| Wachauerle             | Dinkelmehl*/Roggenmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/<br>D-Malz*   | 70g     | Nein                       | 0%  |
| Seelenbrötchen         | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/ D-Malz*/Kümmel*  | 70g     | Nein                       | 0%  |
| Kornstängel            | Roggen*(Mehl/Schrot)/Dinkel*(Mehl/Schrot)/<br>Leinsamen*/Sesam*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/<br>D-Malz*/Kakao*/ Dinkel Ferment*         | 70g     | Ja / Quellstück<br>Ferment | 20% |
| Dinkelvollwertbrötchen | Dinkel*/Dinkelmehl*/Wasser<br>Ur-Salz/ D-Malz */Hefe*/Kakao*   | 70g     | Nein                       | 50% |
| S' Kürbiskernbrötchen  | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/D-Malz*<br>Margarine*/Kürbiskerne und Öl*   | 65g     | Nein                       | 0%  |
| Sonnenblumenbrötchen   | Dinkel*(Mehl/Schrot)/Roggen*/Hafer*/Sesam*<br>Sonnenblumen*/Ur-Salz/Hefe*/D-Malz*/Wasser<br>Dinkel Ferment*                      | 70g     | Ja/ Sauerteig<br>Ferment   | 20% |
| Walnuss Stangen        | Dinkel*(Mehl/Schrot)/Haferflocken*/ Dinkel Ferment*<br>Gerstenflocken*/Walnusskerne*/Leinsamen*/Wasser<br>Hefe*/Ur-Salz/ D-Malz* | 100g    | Ja/ Quellstück<br>Ferment  | 20% |
| Tagesbrezel - Dinkel   | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe*/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine*/Honig*/ Natronlauge  | 95g     | Nein                       | 0%  |

bio.kontrollnummer: at-bio-401  
iban: at92 2060 4031 0109 6422

bic: spfkat2bxxx  
uid – nummer: atu67302000

öffnungszeiten: di.–sa: 06:00–12:00  
 bestellungen:  
 telefon: 0650/4440772  
 bestellformular: [www.back-kultur.at](http://www.back-kultur.at)



dinkel  
 backwaren manufaktur  
 pfründeweg 3b,  
 6811 göfis (zentrum)

| BIO - Sortiment                  | BIO – Zutaten*  | Gewicht | Vorteig |      |
|----------------------------------|---|---------|---------|------|
| <b>Süßgebäck Klein</b>           |   |         |         |      |
| Dinkelzopf Brötchen              | Dinkelmehl*/Wasser/Eier*/Hefe/Ur-Salz/<br>D-Malz*/Zucker*/Butter*   | 70g     | Nein    | 0%   |
| Topfenplunder                    | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe/Ur-Salz/Eier*<br>D-Malz*/Zucker*/Butter*/(Füllung*: Topfen)   | 140g    | Nein    | 0%   |
| Mohnbeugel                       | Dinkelmehl*/Eier*/Hefe/Ur-Salz//Zucker*/Butter*<br>Mohnfüllung* mit Honig*  | 140g    | Nein    | 0%   |
| Nusskipfel                       | Dinkelmehl*/Wasser/Eier*/Hefe/Ur-Salz<br>D-Malz*/Zucker*/Butter*/ (Füllung*: Nuss)  | 140g    | Nein    | 0%   |
| Dinkel Croissants                | D-Mehl*/Wasser/Hefe/Ur-Salz/Eier*<br>D-Malz*/Zucker*/Butter*  | 70g     | Nein    | 0%   |
| Dinkel Schoko Croissants         | D-Mehl*/Wasser/Hefe/Ur-Salz/Eier*<br>D-Malz*/Zucker*/Butter*/Schoko*  | 70g     | Nein    | 0%   |
| Vanilletaschen                   | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe/Ur-Salz/Eier*<br>D-Malz*/Zucker*/Butter*/(Füllung*: Vanillepudding)                                   | 120g    | Nein    | 0%   |
| <b>VOLLKORN</b><br>Zimt Marzipan | Dinkelvollkornmehl*/Einkornvollkornmehl*/Wasser<br>Eier*/Hefe*/Ur-Salz/ D-Malz*/Zucker*/Butter*<br>Margarine*/Marzipan*/Zimt* | 120g    | Nein    | 100% |

**Süßgebäck Groß**  
 (nur DO bis SA)

|                   |  |      |          |
|-------------------|--|------|----------|
| Dinkel Zopf       | Dinkelmehl*/Wasser/Eier*/Hefe/Ur-Salz/Honig*<br>Zucker*/Butter*                | 400g | Ja/Dampf |
| Dinkel Zopf klein | Dinkelmehl*/Wasser/Eier*/Hefe/Ur-Salz/Honig*<br>Zucker*/Butter*                | 230g | Ja/Dampf |
| Nuss Rosen        | Dinkelmehl*/Wasser/Eier*/Hefe/Ur-Salz/Honig*<br>Zucker*/Butter* Füllung*: Nuss | 550g | Ja/Dampf |

bio.kontrollnummer: at-bio-401  
 iban: at92 2060 4031 0109 6422

bic: spfkat2bxxx  
 uid – nummer: atu67302000

öffnungszeiten: di. – sa: 06:00 – 12:00

bestellungen:

telefon: 0650/4440772

bestellformular: [www.back-kultur.at](http://www.back-kultur.at)



dinkel  
backwaren manufaktur  
pfründeweg 3b,  
6811 göfis (zentrum)

| BIO - Sortiment   | BIO – Zutaten*   | Gewicht |
|---|--|---------|
| <b>Konditorei</b>   |  |         |
| <b>Kuchen im Glas:<br/>(Pfandglas 0,50€ netto)</b>        |  |         |
| Schokosahne   | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Backpulver*/Zucker*<br>Sahne*/Schokolade*Zartbitter+Vollmilch  | Stück   |
| Himbeer/Joghurtsahne                                      | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Backpulver*/Zucker*<br>Sahne*/Jogurt*/Himbeere*/Gelatine*  | Stück   |
| Topfensahne/Pfirsich                                      | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Backpulver*/Zucker*<br>Sahne*/Topfen*/Pfirsich*/Gelatine*  | Stück   |
| Kürbiscreme   | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Backpulver*/Zucker*<br>Sahne*/Butter*/Kürbiskern + Öl*   | Stück   |
| Punschkuchen im Glas                                      | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Backpulver*/Zucker*<br>Butter*/Sonnenblumenkerne*/Rum*   | Stück   |
| <b>(bitte erkundigen Sie sich über die Verfügbarkeit)</b> |  |         |
| Linzerschnitte  | Dinkelmehl*/Haselnüsse*/Zimt*/Backpulver*/Butter*<br>Eier*/Ur-Salz/Honig*/Johannisbeerkonfitüre*<br>Mandelsplitter*  | Stück   |
| Bienenstich   | Dinkelmehl*/Zucker*/Hefe/Butter*/Eier*/Ur-<br>Salz/Honig*<br>Mandelsplitter*/Milch*/Vanillepudding*/Sahne*   | Stück   |
| Nuss – Nougat Herz  | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Backpulver*/Zucker*<br>Butter*/Haselnüsse*/Nougat*<br>Schokolade*Zartbitter+Vollmilch  | Stück   |
| Göfner Bio Taler  | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Backpulver*/Zucker*<br>Butter*/Milch*/ Vanillepudding*<br>Schokolade*Zartbitter+Vollmilch  | Stück   |
| Marmor Gugelhupf  | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Zucker*/Backpulver*<br>Butter*/Kakao*/ Schokolade*Zartbitter+Vollmilch   | Stück   |
| <b>Dauergebäck:</b>                                       |  |         |
| Dauerbrezel- Dinkel                                       | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Margarine* /Natronlauge  | 35g     |
| Dinkel - Brösel   | Aus eigenen Dinkelbackwaren* / mit hellen Mehlen*  | 500g    |
| Dinkel - Knödelbrot                                       | Aus eigenen Dinkelbackwaren* / mit hellen Mehlen*  | 300g    |
| Nervenkekse nach Hildegard                                | Dinkelmehl*/Butter*/Rübenzucker*/Haselnüsse*/Eier*<br>/Milch*/Ur-Salz*/Hildegard Gewürz: Muskat, Nelken,<br>Zimt*)   | 200g    |
| Kraftriegel nach Hildegard                                | Dinkelmehl*/Butter*/Honig*/Sonnenblumenkerne*/<br>Sesam*/Leinsamen*/Mandeln*/Sahne*/Rübenzucker*<br>Eier*/Milch*/Haselnüsse*/Hildegard Gewürz: Muskat,<br>Nelken, Zimt*) | 50g     |

bio.kontrollnummer: at-bio-401  
iban: at92 2060 4031 0109 6422

bic: spfkat2bxxx  
uid – nummer: atu67302000

öffnungszeiten: di. – sa: 06:00 – 12:00  
bestellungen:  
telefon: 0650 / 4440772  
bestellformular: [www.back-kultur.at](http://www.back-kultur.at)



dinkel  
backwaren manufaktur  
pfründeweg 3b,  
6811 göfis (zentrum)

### Saison Gebäck:

|                   |   |       |
|-------------------|---|-------|
| Back Krapfen      | Dinkelmehl*/Wasser/Hefe/Ur-Salz/Zucker*/ D-Malz*<br>Butter*/ Eier*/Aprikosen-Konfitüre  | 60g   |
| Oster Zopfhasen   | Dinkelmehl*/Wasser/Eier*/Hefe/UrSalz/Honig*<br>Zucker*/Butter*  | 150g  |
| Oster Marmor Lamm | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Zucker*/Backpulver*<br>Butter*/Kakao*/ Schokolade*Zartbitter+Vollmilch  | Groß  |
| Oster Marmor Hase | Dinkelmehl*/Eier*/Ur-Salz/Zucker*/Backpulver*<br>Butter*/Kakao*/ Schokolade*Zartbitter+Vollmilch  | Klein |
| Birnenbrot        | Birnen*/Feigen*/Aprikosen*/Walnüsse*/Sauerteig*<br>Dinkelmehl*/Ur-Salz/D-Malz*/Zimt*/Vanillezucker*<br>Kakao*/Hefe/Margarine*/Birnenwasser* | 400g  |

bio.kontrollnummer: at-bio-401  
iban: at92 2060 4031 0109 6422

bic: spfkat2bxxx  
uid – nummer: atu67302000