



Kontrollierte
Bio-Qualität

Qualitätsprodukte mit Bio-Siegel

Als Bäckereibetrieb mit über 110-jähriger Tradition und Leidenschaft für innovative Produkte garantieren wir Ihnen hochwertige Qualität, die man schmeckt.

Brot ist nicht gleich Brot – neben den handwerklichen Fähigkeiten kommt es darauf an, was in den Produkten steckt. Das beginnt bereits bei der Auswahl der richtigen Rohstoffe. Deshalb verwenden wir keine Backmischungen, sondern nur beste und naturreine Zutaten, die wir von festen Lieferanten aus der Region beziehen.

Deshalb ist es auch selbstverständlich, dass unsere vollwertigen Bio-Produkte die hohen Standards, wie die Zertifizierung der Bio-Öko-Verordnung der ABCERT AG der DE-006-Öko-Kontrollstelle, mühelos erhalten haben.

»Brotkultur«



Alles über unsere Produkte finden Sie auch im Internet: »www.backhaus-zoller.de«
Hier ist auch ein kleiner Film über die »EMIL«-Herstellung unter »Z-TV« zu sehen.

Backhaus Zoller GmbH & Co.KG
Eckenerstr. 3 · 73730 Esslingen
Tel. 07 11 / 93 18 23-0
Fax 07 11 / 93 18 23-9

info@backhaus-zoller.de
www.backhaus-zoller.de
www.facebook.com/BackhausZoller



Heute schon erlebt?

»Brotkultur« – das Qualitätsversprechen von Backhaus Zoller

Als traditioneller Familienbetrieb in der 4. Generation stellen wir uns gerne in den Dienst unserer Kunden und sind uns der Verantwortung für Qualitätserzeugnisse bewusst. Mit unserer Aktion »Brotkultur« möchten wir zeigen, was hinter unseren Produkten steckt. Transparenz & Vertrauen sind die wichtigsten Faktoren beim Umgang mit Lebensmitteln, deshalb haben wir alle Informationen der verschiedenen Zoller-Brotkreationen in dieser Übersicht aufgelistet.

Unser Qualitätsversprechen »Brotkultur« steht für:

- **Beste Rohstoffe** – Nur hochwertigste Bestandteile kommen zum Einsatz.
- **Frische Produkte** – Keine Fertigbackmischungen oder zugekauften Teiglinge!
- **Zeit** – Ruhezeit für Sauerteige von 24 Stunden.
- **Qualitätserzeugnisse** – Mit Auszeichnung des DLG-Siegels oder der Bio-Öko-Verordnung.
- **Handarbeit** – Erfahrene Bäcker mit dem richtigen Gefühl für gutes Brot.
- **Backtradition** – Alle Produkte aus eigener Herstellung mit ständigen Rezepturverbesserungen.
- **Haltbarkeit** – Keine Konservierungsstoffe. Nur natürliche Bestandteile für lange Haltbarkeit.
- **Qualitätskontrolle** – Jede Lieferung, die unser Haus verlässt, wird gewissenhaft kontrolliert.

Unser Leitsatz heißt »Qualität steht über allem«. Hierfür setzen wir uns täglich neu für Sie ein.

A. Zoller
Achim Zoller
Bäckermeister

J. Zoller
Jörg Zoller
Bäckermeister



Von der Backstube auf den Tisch

- 1 Die Herstellung eines guten Brotes beginnt mit der Auswahl der richtigen Rohstoffe, Qualitätsbewusstsein und Gespür für genussvolle Brotkreationen. Dabei ist es uns wichtig, sowohl traditionelle, wie auch neue Rezepte einzusetzen.
- 2 Qualität braucht Zeit – so darf der Vorteig unseres »EMIL« 24 Stunden ruhen, bevor er verarbeitet wird. Außerdem stellen wir alle Produkte selbst her. Wir kaufen keine fertigen Teiglinge zu.
- 3 Ofenfrischer Genuss bis Ladenschluss. Ein weiteres Merkmal ist die Frische unserer Produkte, deshalb erhalten unsere Filialen mehrmals täglich neue Lieferungen.
- 4 Qualität steht über allem! Dazu gehört für uns auch die Herstellung der Brote von Hand, um die hohe Qualität zu erreichen.

»Brotkultur«



»Brotkultur«

Höchste Qualität
aus besten Rohstoffen



Heute schon erlebt?

Die Hellen

Die Herzhaften

Die Roggigen

Die Besonderen

»Brotkultur«

»Brotkultur«

»Brotkultur« heißt mit allen Sinnen genießen. Lassen Sie sich von dem besonderen Aroma & Geschmack unserer Brot-spezialitäten verführen.

- > Beste Rohstoffe
- > Frische Produkte
- > Zeit
- > Qualitätserzeugnisse
- > Handarbeit
- > Backtradition
- > Haltbarkeit
- > Qualitätskontrolle

Bez.	Pariser-brot	Pane Italiano	Vesper-laible	Bauern-brot	Dinkele	Ur-Brot	Emil	Wengerter Laib	Zwirbel	Kartoffel-laible	Roggen-beck	Roggen-mischbrot	Roggen Nr. 1	Bio-Roggenkerl	Bio Dinkelkerl	Vital-Brot	Frischling
Gewicht	400 g	500 g	500 g	1000 g	350 g	1250 g	750 g	2000 g	500 g	300 g	750 g	1000 g	750 g	750 g	750 g	750 g	500 g
Info	Das herrliche Stangenweißbrot nach original französischem Rezept	Das typisch italienische Weißbrot mit Olivenöl	Das Brot mit ausgewogenem, harmonischem Geschmack und praktischer Größe	Das feinporige Mischbrot mit leckerem, ländlichem Aroma	Das Helle aus 100% Dinkelmehl eignet sich bestens zum toasten	Das milde, ausgewogene Brot mit der knusprigen Kruste	Typisch schwäbisch & besonders saftig. Benannt nach dem Firmengründer von 1898	Großer, herzhafter Laib mit besonders schmackhaftem Aroma	Die herzhafte Brotspezialität mit knuspriger Kruste	Das Weizenmischbrot: Klein im Gewicht, aber groß im Geschmack	Besonders saftiges Roggenbrot – auch für Weizenallergiker geeignet	Das fein aromatische Roggenmischbrot	Knusprig, herzhaftes Landbrot mit Natursauerteig, kräftig im Geschmack	Das besonders saftige, ballaststoffreiche und kernige Bio-Vollkornbrot	Aus fein ausgemahlenem Bio-Dinkelmehl – auch für Weizenallergiker geeignet	Das leckere Fitness-Brot mit dem fein abgestimmten Geschmack	Das Weizenmischbrot mit würzig-leckerem Aroma
Mischung	100 % Weizen	100 % Weizen	70 % Weizen 30 % Roggen	70 % Weizen 30 % Roggen	100 % Dinkel	90 % Weizen 10 % Roggen	100 % Weizen	80 % Weizen 20 % Roggen	100 % Weizen	70 % Weizen 30 % Roggen	100 % Roggen	60 % Roggen 40 % Weizen	85 % Roggen 15 % Weizen	70 % Roggen 30 % Dinkel	100 % Dinkel	70 % Weizen 30 % Roggen	60 % Weizen 40 % Roggen
Zutaten	Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz	Weizenmehl, Olivenöl, Wasser, Salz, Hefe	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Margarine, Wasser, Salz, Hefe	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Margarine, Wasser, Salz, Hefe	Dinkelmehl, Salz, Hefe, Wasser	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Salz, Hefe	Weizenmehl, Kartoffelmehl, Sauerteig, Wasser, Salz, Hefe	Weizenmehl, Roggenmehl, Kartoffelmehl, Sauerteig, Salz, Wasser, Hefe	Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe	Weizenmehl, Roggensauerteig, Dinkelmehl, Kartoffelmehl, Gewürze, Wasser, Salz, Hefe	Roggenmehl, Sauerteig, Salz, Wasser, Hefe	Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig, Wasser, Salz, Hefe	Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig, Wasser, Salz, Hefe	Bio-Roggensauerteig, Bio-Dinkelmehl, Bio-Roggenschrot, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Weizenschrot, Bio-Roggenschrot, Bio-Leinsamen, Bio-Sesam, Weizengluten, Salz, Wasser, Hefe	Dinkelgetreide aus biologischem Anbau, Salz, Hefe, Wasser	Weizenmehl, Sauerteig, Roggenschrot, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam, Speisequark, Salz, Wasser, Hefe	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Apfelfruchtfleisch, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Ballastkorn, Sauerteig, Wasser, Salz, Hefe
Brennwert*	264 kcal	239,1 kcal	253,8 kcal	253,8 kcal	250,4 kcal	233 kcal	210,6 kcal	204,1 kcal	244,2 kcal	199,9 kcal	201,9 kcal	235,4 kcal	226,5 kcal	259,3 kcal	223,1 kcal	245,3 kcal	239,5 kcal
Eiweiß*	8,0 g	6,9 g	7,7 g	7,7 g	8,6 g	7,5 g	6,4 g	6,3 g	8,2 g	6,5 g	5,5 g	7,0 g	6,5 g	11,8 g	8,6 g	8,8 g	8,2 g
Kohlenhydrate*	54,8 g	48,8 g	51,1 g	51,1 g	49,8 g	47,4 g	43 g	41,7 g	49,2 g	39,3 g	42,3 g	48,7 g	47,2 g	29,8 g	42,8 g	40,5 g	41,6 g
Fette*	1,0 g	1,5 g	1,7 g	1,7 g	1,4 g	1,1 g	1,1 g	1,0 g	1,2 g	1,5 g	0,9 g	1,1 g	1,0 g	10,3 g	1,6 g	5,1 g	4,5 g
1 Proteinheit*	= 21,7 g	= 24,4 g	= 23,3 g	= 23,3 g	= 23,8 g	= 25 g	= 27,8 g	= 28,6 g	= 24,4 g	= 30,3 g	= 28,6 g	= 24,4 g	= 25,6 g	= 40 g	= 27,8 g	= 29,4 g	= 28,6 g

*Nährwerte pro 100g

