

Bio
ULTNER
BROT





Inhalt

ÜBER UNS	CHI SIAMO	ABOUT	4
QUALITÄT	QUALITÀ	QUALITY	6
ULTENTAL	VAL D'ULTIMO	ULTIMO VALLEY	8
SCHÜTTELBROTE	PANE CROCCANTE	RYE CRISP BREADS	10
DINKELPRODUKTE	PRODOTTI AL FARRO	SPELT PRODUCTS	12
GRISSINI	GRISSINI	BREAD STICKS	14
ROGGENBROT	PANE DI SEGALE	RYE BREAD	16
CHIPS	CHIPS	RYE SNACK	18
SNICKS	SNICKS	SNICKS	20
KEKSE	BISCOTTI	COOKIES	22
GESCHÄFTE	NEGOZI	SHOPS	24



Vegan

Vegane Produkte sind gekennzeichnet. I prodotti vegani sono segnati. Vegan products are marked.



Die Europäische Öko-Verordnung definiert, wie Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, erzeugt und hergestellt werden müssen. Nur Produkte, die die EG-Öko-Verordnung erfüllen, dürfen das Bio-Siegel und die Bezeichnung Bio tragen.

Il marchio europeo di qualità ecologica definisce la provenienza e la preparazione di alimenti e prodotti ecologici. Esclusivamente questi prodotti possono essere etichettati col marchio biologico UE.

The European Ecological Guidelines define foods, which run under an 'ecological products' label and must be produced in this way. Only products, which cover the European Ecological Guidelines receive the Bio seal and can be called 'biological'.



Demeter ist ein geschütztes Markenzeichen, unter dem biologisch-dynamisch erzeugte Produkte verkauft werden. Demeter gilt als die älteste Organisation für biologisch-dynamischen und ökologischen Landbau in Deutschland.

Demeter è un marchio registrato che garantisce la provenienza da coltivazioni biodinamiche dei prodotti. Demeter è la più antica organizzazione per l'agricoltura biodinamica ed ecologica in Germania.

Demeter is a protected trademark under which are sold biological dynamic products. Demeter is the oldest organization for biological dynamic and ecological.



REGIOKORN
REGIOGRANO
SÜDTIROL

Das Projekt „Regio Korn“ hat zum Ziel, für den Bereich „Regionales Getreide“ in Südtirol ein tragfähiges Netzwerk zwischen Getreideanbauern und Bäckern aufzubauen. Damit soll letztendlich die regionale Wertschöpfung in Südtirol gesteigert werden.

Il progetto "Regio grano" si pone l'obiettivo nell'ambito dei "cereali regionali" di creare una rete sostenibile tra produttori di grano e panificatori altoatesini. Questo rappresenta un incremento del valore aggiunto in Alto Adige.

Project 'Reggio corn' aims to build a strong network of regional cereals in South Tyrol between farmers and bakeries. This will help the awareness of regional value in South Tyrol.

Volles Korn voraus

In unserer Backstube stehen modernste Geräte mit ausgeklügelter Technik, die uns heute das Backen erleichtern. Und dennoch ist etwas seit Generationen gleich geblieben.

Seit unsere Urgroßmutter die Bäckerei Ultner Brot 1919 eröffnete, züchten wir unseren eigenen Natursauerteig selbst und fertigen so gut wie alle Produkte von Hand. Denn wir sind der Meinung: alles was gut ist, soll auch so bleiben.

Bäckermeister und Enkel Richard Schwienbacher arbeitet gemeinsam mit Urenkel Hannes und dem 40-köpfigem Team aus dem Ultental daran, die Qualität und Traditionen der Vorfahren zu erhalten. Immer volles Korn voraus! Wir arbeiten Tag für Tag daran, Südtirols Bio-Bäcker Nummer eins zu sein.

Avanti a tutto... grano ...

I macchinari del nostro panificio sono sempre in movimento. Qui troverete attrezzature all'avanguardia con una tecnologia raffinata per una cottura perfetta. Eppure qualcosa è rimasto invariato per generazioni. Da quando la nostra bisnonna ha aperto il panificio Ultner Brot nel 1919, abbiamo coltivato noi stessi la nostra pasta madre naturale e produciamo quasi tutti i nostri prodotti a mano. Perché siamo dell'opinione che tutto ciò che è buono dovrebbe rimanere tale.

Il nipote e mastro fornaio Richard Schwienbacher lavora insieme al pronipote Hannes e al team di 40 persone della Val d'Ultimo per preservare la qualità e le tradizioni degli antenati. Avanti a tutto... grano! Lavoriamo ogni giorno con passione per essere il primo panificio biologico altoatesino.

Always full grain ahead ... In our bakery you will find state-of-the-art equipment with sophisticated technology that makes baking easier for us today. And yet something has remained the same for generations. Since our great-grandmother opened the Ultner Brot bakery in 1919, we have grown our own natural sourdough ourselves and produce almost all our products by hand. Because we are of the opinion that everything that is good should remain the same.

Master baker and grandson Richard Schwienbacher works together with great-grandson Hannes and the 40-strong team from the Ulten Valley to preserve the quality and traditions of the ancestors. Always full grain ahead! Every day we work on being South Tyrol's number one organic baker.

Vater Richard mit Sohn
Hannes Schwienbacher



Da, wo heute Menschen lachen, Maschinen rattern, und der Duft von frischem Brot in der Luft liegt, da entsteht etwas ganz, ganz Großes. Etwas, was die vielen Generationen zuvor stolz machen würde.

Geschüttelt, nicht gerührt

Okay, bei uns wird nicht nur geschüttelt, sondern auch gerührt. Allerdings nicht beim Schüttelbrot.

Bei jedem Brot kommt es eben auf die richtige Technik an. Aber natürlich auch auf die Zutaten.

Wenn es um die Qualität unserer Zutaten geht, gehen wir daher keine Kompromisse ein. Unser Bio-Getreide kaufen wir wenn möglich direkt beim Bauern oder in der nahegelegenen Mühle in Meran.

Seit 1982 mahlen wir das Korn selbst in der hauseigenen Mühle.

Beim Backen verzichten wir auf jegliche Art von Backhilfsmitteln oder Vormischungen. Wir züchten unseren eigenen Natursauerteig nach alter Tradition ohne jegliche

Hilfsstoffe und arbeiten so natürlich wie möglich. Das heißt auch, dass wir unseren Teigen die nötige Zeit geben, ihren eigenen vollen Geschmack zu entfalten.

Agitato, non mescolato ... Ok tranquilli, non scuotiamo solo, mescoliamo anche. Però non il nostro "Schüttelbrot" (un tipo di pane croccante, tipico dell'Alto Adige. "Schütteln" vuol dire scuotere). La giusta tecnica è essenziale per ogni tipo di pane. Ma anche gli ingredienti sono fondamentali. Quando si tratta della qualità dei nostri ingredienti, non accettiamo compromessi. Se possibile, acquistiamo i nostri cereali biologici direttamente dal contadino o nel vicino mulino di Merano. Dal 1982 maciniamo noi stessi il grano nel nostro mulino. Per la panificazione non utilizziamo alcun tipo di coadiuvanti o premiscele. Coltiviamo il nostro lievito madre naturale secondo la vecchia tradizione senza additivi e lavoriamo nel modo più naturale possibile. Questo significa anche che diamo ai nostri impasti il tempo necessario per sviluppare il loro gusto a pieno.

Shaken, not stirred ... Okay, we don't just shake, we stir. But not our "Schüttelbrot" (the typical crispy bread of South Tyrol. "Schütteln" means shake). With every bread it depends on the right technique, but of course also the ingredients. When it comes to the quality of our ingredients, we make no compromises. If possible, we buy our organic cereals directly from the farmer or from the nearby mill in Merano. Since 1982 we have been grinding the grain ourselves in our own mill. When baking, we do not use any kind of baking aids or premixes. We grow our own natural sourdough according to old tradition without any additives and work as naturally as possible. This also means that we give our dough the necessary time to develop its own full taste.



Schon James Bond war ein Genießer und wir wissen: Unser Schüttelbrot schmeckt nur geschüttelt so knackig, einzigartig und gut. Mit nur besten Zutaten, versteht sich.

Aus den Bergen, direkt ins Brot

Das Ultental. Es gibt heute wohl kaum noch ein ursprünglicheres Tal. Überzogen von dichten Wäldern, eingebettet zwischen Bergen und voller Seen und Heilquellen. Dazwischen kleine, traditionsreiche Orte geprägt von uralten Bauernhöfen mit ihren typischen Schindeldächern.

Und genau hier, inmitten dieser großartigen Landschaft, leben und arbeiten wir auf 1.200 Metern. Wir nutzen das frische Quellwasser, das schon Kaiserin Sissi, Otto von Bismarck und die Brüder Thomas und Heinrich Mann zu schätzen wussten.

Aber es ist nicht nur die außerordentliche Wasserqualität, die unsere Produkte einzigartig macht. Ein bisschen verdanken wir das auch unseren kreativen Ideen. ;)

Dalle montagne, direttamente nel pane ...

La Val d'Ultimo. Una delle valli più incontaminate della zona. Coperta da fitti boschi, immersa tra le montagne, i laghi e le sorgenti. In mezzo ci sono piccoli villaggi tradizionali, caratterizzati da antiche fattorie con i loro tipici tetti a scandole.

È proprio qui, in mezzo a questo magnifico paesaggio, che viviamo e lavoriamo a ben 1200 metri sopra il livello del mare. Utilizziamo l'acqua fresca di sorgente che l'imperatrice Sissi, Otto von Bismarck e i fratelli Thomas e Heinrich Mann già apprezzavano.

Ma non è solo la straordinaria qualità dell'acqua a rendere unici i nostri prodotti. Lo dobbiamo anche un po' alle nostre idee creative. ;)

From the mountains straight into the bread ... The Ulten Valley. One of the most unspoiled valleys. Covered by dense forests, surrounded by mountains, lakes and healing springs. And in between there are small, traditional villages, characterised by ancient farms with their typical shingle roofs. And exactly here, in the midst of this magnificent landscape, we live and work at 1,200 metres.

We use the fresh spring water that Empress Sissi, Otto von Bismarck and the brothers Thomas and Heinrich Mann already appreciated. But it is not only the extraordinary water quality that makes our products unique. We owe this a little bit to our creative ideas. ;)



Kaiserin Sissi war bei Ihren Kuraufenthalten in den „Ultner Badln“ begeistert von der heilsamen Wirkung des Ultner Quellwassers. Sie wäre wohl sicher auch begeistert von unserem leckeren Ultner Brot.

Schüttelbrot Pane croccante al segale Rye crispbread

Bio
ULTNER
BROT

- ✓ Hoher Ballaststoffgehalt
arm an gesättigten Fettsäuren
geringer Fettgehalt
- ✓ Alto contenuto di fibre
povero di grassi saturi
a basso contenuto di grassi
- ✓ High in fibres
low in saturates
low in fat

VOLLKORN-SCHÜTTELBROT
HANDGESCHÜTTELT

PANE CROCCANTE INTEGRALE AL
SEGALE, LAVORATO A MANO

RYE CRISPBREAD, HAND-CRAFTET
FROM THE WHOLE GRAIN



346 kcal 1457 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy	Roggenvollkornmehl* Weizenvollkornmehl* Olivenöl extra vergine* Hefe* Fenchelsamen* Steinsalz Brotklee* Weizenkleie* (*aus biologischem Anbau)
6,75 g	Fett grassi fat	farina integrale di segale* farina integrale di grano tenero* lievito* semi di finocchio* salgemma trigonella* crusca di grano tenero* (*da produzione biologica)
0,9 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats	rye wholemeal flour* wheat wholemeal flour* yeast* fennel* rock salt* fenugreek* wheat bran* (*from organic farming)
56,64 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate	
1,98 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars	
9,76 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate	
9,89 g	Eiweiß proteine protein	
1,60 g	Salz sale salt	

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 184	200 g	8 x 200 g	8007197000105	8007197300014	6	96	Gluten Glutine Gluten

SCHÜTTELBROT
HANDGESCHÜTTELT
PANE CROCCANTE AL SEGALE
LAVORATO A MANO
RYE CRISPBREAD
HAND-CRAFTED

Der sehr weiche, überwiegend aus Roggenmehl hergestellte Teig wird vor dem Backen auf runden Holztellern „geschüttelt“. Dadurch wird das Brot dünn und knusprig.

L'impasto molto morbido, prevalentemente di farina di segale, viene "sbattuto" su piatti rotondi di legno prima della cottura. Il risultato è un pane sottile e croccante, detto Schüttelbrot.

Right before the baking process, this very soft dough, made predominantly of rye flour, is put on wooden plates and shaken. This makes the bread thin and crunchy.



323 kcal 1357 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy	Roggenvollkornmehl Typ 0* (70%) Weizenmehl Typ 0* Hefe* Gerstenmalzmehl* Fenchelsamen* Steinsalz Brotklee* Weizenkleie* (*aus biologischem Anbau)
1,39 g	Fett grassi fat	farina di segale tipo 0* (70%) farina di grano tenero tipo 0* lievito* farina d'orzo maltato* semi di finocchio* salgemma trigonella* crusca di grano tenero* (*da produzione biologica)
0,2 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats	rye flour* (70%) wheat flour* yeast* barley malt* fennel* rock salt* fenugreek* wheat bran* (*from organic farming)
67,75 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate	
6,02 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars	
6,17 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate	
8,27 g	Eiweiß proteine protein	
1,87 g	Salz sale salt	

MINI SCHÜTTELBROT
SNACK DI PANE CROCCANTE
AL SEGALE
CRUNCHY RYE MINI BREAD

Das knusprige Mini Schüttelbrot aus Roggenmehl. Besonders geeignet für Antipasti, zum Belegen oder als Snack zum Mitnehmen.

Il pane croccante in miniatura a base di farina di segale. Particolarmente adatto per antipasti, topping o come spuntino da portare via.

The mini crisp bread made from rye flour. Particularly suitable for antipasti, to topping or as a snack to go.



301 kcal 1260 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy	Roggenvollkornmehl Typ 0 (70%)* Dinkelvollkornmehl* Kümmel* Salz Hefe* Fenchel* Brotklee* Anis* (*aus biologischem Anbau)
3,71 g	Fett grassi fat	farina di segale tipo 0* (70%) farina di farro* cumino* sale* lievito* finocchio* trigonella* anise* (*da produzione biologica)
0,5 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats	rye flour* (70%) spelt wholemeal flour* cumin* salt yeast* fennel* fenugreek* anise* (*from organic farming)
57,73 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate	
5,22 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars	
6,17 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate	
8,3 g	Eiweiß proteine protein	
1,62 g	Salz sale salt	

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 081	200 g	8 x 200 g	8007197210832	8007197300144	6	96	Gluten Glutine Gluten

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 231	130 g	10 x 130 g	8007197210511	8007197300069	6	96	Gluten Glutine Gluten

Dinkel Farro Spelt



Bio ULTNER BROT

- ✓ Ballaststoffquelle
Proteinquelle
zuckerarm
- ✓ fonte di fibre basso
fonte di proteine basso
contenuto di zuccheri
- ✓ high in fibres
high in protein
low in sugars

DINKEL KRÄUTERFLADEN
PANE CROCCANTE AL FARRO
INTEGRALE CON ERBE
AROMATICHE
SPELT CRISP BREADS MADE
FROM WHOLE GRAIN HAND-
CRAFTED, WITH SWEET HERBS



Ein Knäckebrot aus 100 % Dinkelvollkornmehl mit Galgant und Bertramwurzel, gewürzt mit Ultner Brotklee.

Pane croccante al 100 % di farina di farro con radice di galgant e bertram, insaporito con trigonella della Val d'Ultimo.

A crisp bread made of 100 % spelt wholemeal flour, with Galant and Bertram roots. Flavoured with aromatic herbs.

402 kcal 1678 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
15,81 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
2,26 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
51,52 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
3,14 g	Eiweiß proteine protein
8,12 g	Salz sale salt
11,96 g	
1,68 g	

Dinkelvollkornmehl*, Olivenöl*
Sesam*, Hefe*, Steinsalz
Gerstenmalzmehl*, Galgant*, Bertram*
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di farro*
olio d'oliva extra vergine*, sesamo*
lievito*, salgemma, farina d'orzo
maltato*, radice di galgant e bertram*
(*da produzione biologica)

spelt wholemeal flour*, virgin olive oil*
sesame seeds*, rock salt, yeast*, barley
malt*, galgant*, bertram*
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 053	170 g	14 x 170 g	8007197000068	8007197300113	6	96	Gluten, Sesam Glutine, sesamo Gluten, sesame seeds

DINKELBLÄTTER
PANE CROCCANTE AL FARRO
INTEGRALE CON SESAMO
SPELT CRISP BREADS MADE
FROM WHOLE GRAIN HAND-
CRAFTED, WITH SESAME SEED



Unsere Dinkelblätter aus Dinkelvollkornmehl sind ein besonderer Knabbergenuss und passen hervorragend zu Frischkäse und Wein.

Le nostre sfoglie di farro con farina di farro integrale sono una specialità e si adattano perfettamente a formaggi freschi e vino.

Our spelt crisp breads are made of spelt wholemeal flour and are exceptionally crunchy. Enjoy with soft cheese

403 kcal 1684 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
15,95 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
2,28 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
51,8 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
3,12 g	Eiweiß proteine protein
7,69 g	Salz sale salt
12,03 g	
1,7 g	

Dinkelvollkornmehl* | Olivenöl* | Sesam*
Hefe* | Steinsalz | Gerstenmalzmehl*
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di farro* | olio extra
verginе d'oliva* | sesamo* | lievito*
salgemma | farina di cereali maltati*
(*da produzione biologica)

spelt* | virgin olive oil* | sesame seeds*
rock salt | yeast* | barley malt*
(*from organic farming)

DINKEL KNIRPS
CRACKER AL FARRO
INTEGRALE CON SESAMO
SPELT CRISP BREADS MADE
FROM WHOLE GRAIN
HAND-CRAFTED, SESAME SEED



Cracker aus Dinkelvollkornmehl mit Sesam und Olivenöl. Natürlich knabbern ohne Reue!

Cracker al farro integrale con sesamo e olio d'oliva. Gustoso da sgranocchiare!

Crisp breads made of spelt wholemeal flour, with sesame and olive oil.
Tasty and enjoyable – without any regrets!

403 kcal 1684 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
15,95 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
2,28 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
51,8 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
3,12 g	Eiweiß proteine protein
7,69 g	Salz sale salt
12,03 g	
1,7 g	

Dinkelvollkornmehl* | Olivenöl* | Sesam*
Hefe* | Steinsalz | Gerstenmalzmehl*
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di farro* | olio extra
verginе d'oliva* | sesamo* | lievito*
salgemma | farina di cereali maltati*
(*da produzione biologica)

spelt* | virgin olive oil* | sesame seeds*
rock salt | yeast* | barley malt*
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 092	165 g	8 x 165 g	8007197110019	8007197300304	6	96	Gluten, Sesam Glutine, sesamo Gluten, sesame seeds
B 044	165 g	10 x 165 g	8007197210047	8007197300182	6	96	Gluten, Sesam Glutine, sesamo Gluten, sesame seeds

Grissini Grissini Bread sticks

Bio
ULTNER
BROT

✓ Ballaststoffquelle
Proteinquelle
zuckerarm

✓ fonte di fibre basso
fonte di proteine basso
contenuto di zuccheri

✓ high in fibres
high in protein
low in sugars

DINKEL VOLLKORN
GRISSINI DEMETER
GRISSINI AL FARRO
INTEGRALE DEMETER
BREAD STICKS FROM
BIODYNAMIC SPELT FLOUR

Grissini aus Dinkelvollkornmehl in
Demeter-Qualität.

Rustici grissini di farina di farro di
qualità „Demeter“.

Grissini made of 100 % spelt wholemeal
flour, in true Demeter quality.

353 kcal 1475 kJ	100 g
6,73 g	Brennwert valore energetico energy
0,9 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
59,91 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
4,67 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
7,89 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
12,2 g	Eiweiß proteine protein
1,73 g	Salz sale salt

Dinkelvollkornmehl** | Olivenöl extra
vergine** | Steinsalz | Gerstenmalzmehl*
Hefe* (**aus biologischem Anbau
*aus biologischem Anbau)

farina di farro integrale** | olio extra
vergine d'oliva** | salgemma
farina d'orzo maltato* | lievito*
(*da produzione biodinamica
*da produzione biologica)

spelt wholemeal flour** | virgin olive
oil** | rock salt | yeast* | barley malt*
(*from biodynamic farming
*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet
B 214	200 g	10 x 200 g	8007197000082	8007197300199	6	96

Allergen!
Gluten, Sesam
Glutine, sesamo
Gluten, sesame seeds

DINKEL VOLLKORN GRISSINI
MIT SESAM
GRISSINI AL FARRO INTEGRALE
CON SEMI DI SESAMO
BREAD STICKS FROM SPELT WHOLEMEAL
FLOUR WITH SESAME SEED

Rustikale Grissini aus Dinkelvollkornmehl mit
nussigem Sesam.

Rustici grissini di farina integrale di farro con
semi di sesamo.

Rustic grissini made of spelt wholemeal flour
with nutty sesame.

418 kcal 1750 kJ	100 g
12,99 g	Brennwert valore energetico energy
1,85 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
60,28 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
3,69 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
9,03 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
14,28 g	Eiweiß proteine protein
2,34 g	Salz sale salt

Dinkelvollkornmehl*
Olivenöl extra vergine* | Steinsalz
Gerstenmalzmehl* | Hefe* | Sesam*
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di farro* | olio extra
vergine d'oliva* | salgemma | farina
d'orzo maltato* | lievito* | sesamo*
(*da produzione biologica)

spelt wholemeal flour*
virgin olive oil* | sesame seeds*
rock salt | yeast* | barley malt*
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten, Sesam Glutine, sesamo Gluten, sesame seeds
B 025	200 g	10 x 200 g	8007197000099	8007197300120	6	96	

GRISSINI SCHÜTTELBROT
MIT KNUSPRIGEM ULTNER BROT
GRISSINI REGIOGRANO CON
PANE DI SEGALE CROCCANTE
BREAD STICKS FROM SPELT
WHOLEMEAL FLOUR
WITH CRISPY RYE

Dinkelvollkorn-Grissini aus Regiokorn,
ummantelt mit knusprigen Brotbröseln vom
Ultner Brot.

Grissini di farro integrale „Regiogranò“ con
briciole di pane croccante Ultner Brot.

Grissini made of Reggio corn spelt wholemeal
flour, with crunchy Ultner Brot bread crumbs.

352 kcal 1471 kJ	100 g
7,08 g	Brennwert valore energetico energy
1,0 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
59,28 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
3,55 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
8,42 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
11,64 g	Eiweiß proteine protein
2,11 g	Salz sale salt

Dinkelvollkornmehl* | Roggenmehl*
Olivenöl extra vergine* | Steinsalz
Gerstenmalzmehl* | Hefe* | Fenchel*
Brotklee* (*aus biologischem Anbau)

farina di farro integrale* | farina di
segale* | olio extra vergine d'oliva*
salgemma | farina d'orzo maltato*
lievito* | finocchio* | trigonella*
(*da produzione biologica)

spelt wholemeal flour* | rye flour*
virgin olive oil* | rock salt | yeast*
barley malt* | fennel* | fenugreek*
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten, Sesam Glutine, sesamo Gluten, sesame seeds
B 214	200 g	10 x 200 g	8007197000082	8007197300199	6	96	

Roggenbrot Pane di segale Rye Bread

Bio
ULTNER
BROT

- ✓ Ballaststoffquelle
Proteinquelle
zuckerarm
- ✓ fonte di fibre
fonte di proteine
basso contenuto di zuccheri
- ✓ source of fibre
source of protein
low in sugars

ORIGINAL ULTNER BROT
PANE BIO DI SEGALE
ORGANIC RYE BREAD WITH
SOUR DOUGH, HAND-CRAFTET
AND BAKED ON STONE



	100 g
258 kcal 1094 kJ	Brennwert valore energetico energy
1,15 g	Fett grassi fat
0,1 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
52,46 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
5,08 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
6,12 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
6,5 g	Eiweiß proteine protein
1,51 g	Salz sale salt

Roggenmehl* | Quellwasser | Steinsalz
Hefe* | Fenchel* | Kümmel* | Brotklee*
(*aus biologischem Anbau)

farina di segale* | acqua di sorgente
salgemma | lievito* | finocchio* | cumino*
trigonella* (*da produzione biologica)

rye flour* | spring water | rock salt | yeast*
sweet fennel* | caraway* | fenugreek*
(*from organic farming)

Das typische Ultner Brot aus 100 % Roggenmehl. Im Steinofen gebacken und gewürzt mit Fenchel, Kümmel und Brotklee.

L'originale pane di farina di segale della Val d'Ultimo cotto nel forno in pietra, con finocchio, cumino e trigonella.

Our traditional Ultner Brot bread made of pure rye flour. Stone baked. With fennel, caraway and aromatic herbs.

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 069	440 g	8 x 440 g	8007197100294	8007197300021	3	64	Gluten Glutine Gluten

VOLLKORN VINSCHGER PAARL
PANE BIO INTEGRALE DI SEGALE
ORGANIC RYE BREAD WITH
SOUR DOUGH, HAND-CRAFTET
AND BAKED ON STONE



	100 g
252 kcal 1062 kJ	Brennwert valore energetico energy
1,66 g	Fett grassi fat
0,2 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
45,2 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
1,51 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
10,76 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
8,57 g	Eiweiß proteine protein
1,39 g	Salz sale salt

Das traditionsreiche Vinschger Fladenbrot. Hergestellt aus Roggenvollkornmehl von der hauseigenen Mühle, mit Sauerteig, gewürzt mit Kümmel, Fenchel und Brotklee.

Il tradizionale doppio segalino di farina integrale di segale, macinata al nostro mulino con pasta acida, cumino, finocchio e trigonella.

Our traditional Vinschgau flat bread. Made of wholemeal rye flour, which comes from our own mill, with sour dough, caraway, fennel and aromatic herbs.

Roggenvollkornmehl*
Roggenmehl* | Quellwasser | Steinsalz
Hefe* | Fenchel* | Kümmel* | Brotklee*
(*aus biologischem Anbau)

farina di segale integrale* | farina di
segale* | acqua di sorgente | salgemma
lievito* | finocchio* | cumino* | trigonella*
(*da produzione biologica)

rye wholemeal flour* | rye flour* | spring
water | rock salt | yeast* | sweet fennel*
caraway* | fenugreek*
(*from organic farming)

ORIGINAL VINSCHGER MINIS
PANE BIO DI SEGALE
ORGANIC RYE BREAD WITH
SOUR DOUGH, HAND-CRAFTET
AND BAKED ON STONE



	100 g
258 kcal 1094 kJ	Brennwert valore energetico energy
1,15 g	Fett grassi fat
0,1 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
52,46 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
5,08 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
6,12 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
6,5 g	Eiweiß proteine protein
1,51 g	Salz sale salt

Roggenmehl* | Quellwasser | Steinsalz
Hefe* | Fenchel* | Kümmel* | Brotklee*
(*aus biologischem Anbau)

farina di segale* | acqua di sorgente
salgemma | lievito* | finocchio*
cumino* | trigonella*
(*da produzione biologica)

rye* | spring water | rock salt | yeast*
sweet fennel* | caraway* | fenugreek*
(*from organic farming)

Unser traditionelles Vinschger Brot im Kleinformat. Ideal zum Toasten und zu Speck, Käse und Wein.

Il nostro tradizionale doppio segalino di farina integrale di segale in piccolo formato. Ideale con speck, formaggio e vino.

Our traditional Vinschgau flat bread version in miniature. Ideal as toast and with speck, cheese and a glass of wine.

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 101	300 g	8 x 300 g	8007197100317	8007197300038	3	64	Gluten Glutine Gluten

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 213	200 g	10 x 200 g	8007197210535	8007197300212	3	64	Gluten Glutine Gluten

Chips Chips Rye snack



Bio
ULTNER
BROT

- ✓ Ballaststoffquelle arm an gesättigten Fettsäuren
- ✓ Alto contenuto di fibre povero di grassi saturi
- ✓ High in fibres low in saturates

STRUZEN CHIPS CHIPS BIO DI SEGALE CON NOCCIOLE E UVA ORGANIC RYE SNACK

Die Struzen sind eine Art Früchtebrot der Ultner Bauern. Beim Brotbacken am Hof wurden dem letzten Rest Roggenteig verschiedene Früchte und Nüsse beigemischt. Wir machen daraus knusprige Chips.

„Struzen“ – un panfrutto di segale con uvetta e nocciole, tagliati e tostati. Un snack naturale, croccante e delizioso.

This snack is a kind of fruity bread according to Ulten Valley tradition. When baking this bread in a farmhouse, the last portion of the dough is mixed with fruit and nuts. We simply made chips out of it.

356 kcal 1488 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
9,3 g	Fett grassi fat
0,8 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
58,8 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
22,6 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
9,4 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
7,4 g	Eiweiß proteine protein
0,6 g	Salz sale salt



Roggenmehl* | Haselnüsse*
Sultaninen* | Korinthen* | Steinsalz
Hefe* | Fenchel* | Kümmel* | Brotklee*
(*aus biologischem Anbau)

farina di segale* | nocciole* | uva
sultanina* | uvetta di corinto*
salgemma | lievito* | finocchio* | trigonella*
(*da produzione biologica)

rye flour* | hazelnuts* | sultanas*
currants* | rock salt | yeast* | sweet
fennel* | cumin* | fenugreek*
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancalle VPE p. Euro pallet
B 118	175 g	10 x 175 g	8007197210498	8007197300052	6	96

Allergen!

Gluten, Nüsse, Sesam
Glutine, frutta a guscio, sesamo
gluten, nuts, sesame seed

MÜSLI CHIPS CHIPS DI SEGALE BIO AL MUESLI ORGANIC RYE SNACK WITH CEREALS

Brotchips aus Roggenteig mit einer körnigen Müslimischung. Gesüßt mit bestem Bienenhonig.

Chips all'impasto di segale con miscela di cereali croccanti, addolciti con miele reale.

Bread chips made of rye dough, with cereal mix. Sweetened with genuine.

350 kcal 1465 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
7,89 g	Fett grassi fat
1,03 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
60,7 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
32,94 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
4,75 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
7,91 g	Eiweiß proteine protein
0,8 g	Salz sale salt



Roggenmehl* | Sultaninen* | Haselnüsse*
Sonnenblumenkerne* | Kürbiskerne*
Haferflocken* | Honig* | Hefe* | Steinsalz
(*aus biologischem Anbau)

farina di segale* | uva sultanina*
nocciole* | semi di girasole* | semi di
zucca* | fiocchi d'avena* | miele* | lievito*
salgemma (*da produzione biologica)

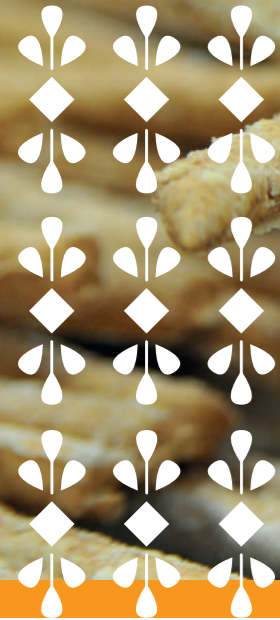
rye* | sultanas* | hazel nut* | honey*
sunflower seed* | pumpkin seed*
oat flakes* | currants* | yeast* | rock salt
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancalle VPE p. Euro pallet
B 119	150 g	10 x 150 g	8007197210528	8007197300229	6	96

Allergen!

Gluten, Haselnüsse
glutine, nocciole
gluten, nuts

Snicks Snicks Snicks



Bio ULTNER BROT

✓ Ballaststoffquelle,
Proteinquelle, zuckerarm
geringer Fettgehalt
arm an gesättigten Fettsäuren

✓ fonte di fibre basso
fonte di proteine basso
contenuto di zuccheri
basso contenuto di grassi
povero di grassi saturi

✓ high in fibres, high in protein
low in sugars, low in fat
low in saturates

SNICKS KÄSE-ZWIEBEL SNICKS AL FORMAGGIO E CIPOLLA SNICKS WITH CHEESE AND ONION

Snicks Käse-Zwiebel aus Dinkelvollkornmehl. Wenig Fett bei vollem Geschmack. Extra würzig mit Käse und Zwiebel. Ideal zum Dippen und als Beilage zum Aperitif.

Snicks formaggio cipolla a base di farina integrale di farro. A basso contenuto di grassi con gusto pieno. Extra piccante con formaggio e cipolla. Ottimi come dip e come supplemento per l'aperitivo.

Snicks cheese onion made from wholemeal spelt flour. Little fat with full taste. Extra spicy with cheese and onion. Ideal for dipping and as a snack with an aperitif.

332 kcal 1389 kJ	100 g
6,5 g	Brennwert valore energetico energy
3,56 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
51,59 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
2,36 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
8,28 g	Eiweiß proteine protein
15,78 g	Salz sale salt



Dinkelvollkornmehl* | Weizenmehl Typ 0*
Emmentaler* (9%) | geröstete
Zwiebel (5,4%) | Olivenöl extra vergine*
Meersalz | Gerstenmalzmehl* | Hefe*
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di farro* | farina di grano
tenero tipo 0* | formaggio emmentaler* (9%)
cipolla* (5,4%) | olio d'oliva
extra vergine* | sale marino | farina di
cereali maltati* | lievito*
(*da produzione biologica)

spelt wholemeal flour* | wheat flour*
emmental cheese* (9%) | roasted
onion* (5,4%) | extra virgin olive oil*
sea salt | barley malt* | yeast*
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten, Milch Glutine, latte Gluten, milk
B 239	150 g	10 x 150 g	8007197210948	8007197300274	6	96	

SNICKS TOMATE SNICKS AL POMODORO SNICKS WITH SUN-DRIED TOMATOES

Snicks Tomato aus Dinkelvollkornmehl. Wenig Fett bei vollem Geschmack. Verfeinert mit getrockneten Tomaten. Ideal zum Dippen und als Beilage zum Aperitif.

Snicks pomodoro a base di farina integrale di farro. A basso contenuto di grassi con gusto pieno. Affinati con pomodori secchi. Ottimi come dip o come supplemento per l'aperitivo.

Snicks tomato made from wholemeal spelt flour. Little fat with full taste. Refined with dried tomatoes. Ideal for dipping and as a snack with an aperitif.

323 kcal 1353 kJ	100 g
6,73 g	Brennwert valore energetico energy
1,0 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
52,11 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
1,36 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
8,09 g	Eiweiß proteine protein
12,54 g	Salz sale salt



Dinkelvollkornmehl* | getrocknete
Tomaten* (5%) | Olivenöl extra vergine*
Meersalz | Gerstenmalzmehl* | Hefe*
Pfeffer* | Basilikum* | Oregano*
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di farro* | pomodori
secchi* (5%) | olio d'oliva extra vergine*
sale marino | farina di cereali maltati*
lievito* | pepe nero* | basilico* | origano*
(*da produzione biologica)

spelt wholemeal flour*
sun-dried tomatoes* (5%) | extra virgin
olive oil* | sea salt | barley malt*
yeast* | pepper* basil* | oregano*
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten Glutine Gluten
B 237	150 g	10 x 150 g	8007197210917	8007197300267	6	96	

SNICKS ROSMARIN SNICKS AL ROSMARINO SNICKS WITH ROSEMARY

Snicks aus Dinkelvollkornmehl verfeinert mit Rosmarin. Wenig Fett bei vollem Geschmack. Ideal zum Dippen und als Beilage zum Aperitif.

Snicks di farina integrale di farro raffinati al rosmarino. A basso contenuto di grassi con gusto pieno. Ottimi come dip e come supplemento per l'aperitivo.

Snicks made from wholemeal spelt flour refined with rosemary. Little fat with full taste. Ideal for dipping and as a snack with an aperitif.

336 kcal 1408 kJ	100 g
6,76 g	Brennwert valore energetico energy
1,0 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
54,83 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
1,64 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
8,49 g	Eiweiß proteine protein
13,02 g	Salz sale salt



Dinkelvollkornmehl*
Olivenöl extra vergine* | Meersalz
Gerstenmalzmehl* | Hefe | Rosmarin* (2%)
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di farro* | olio d'oliva extra
verGINE* | sale marino | farina di cereali
maltati* | lievito* | rosmarino* (2%)
(*da produzione biologica)

spelt wholemeal flour*
extra virgin olive oil* | sea salt | barley
malt* | yeast* | rosemary* (2%)
(*from organic farming)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten Glutine Gluten
B 115	175 g	10 x 175 g	8007197100409	8007197300083	6	96	

Kekse Biscotti Cookies



Bio
ULTNER
BROT

- ✓ Ballaststoffquelle
Proteinquelle
kochsalzarm
- ✓ Alto contenuto di fibre
fonte di proteine
povero di sale
- ✓ Good source of fibres
high in protein
low in salt

HERRENFUTTER MANDEL BISCOTTI BIO ALLE MANDORLE ORGANIC COOKIES WITH ALMONDS



Unser Herrenfütter wurde bereits vor über hundert Jahren für die „Herrschaften“ gebacken. Auch heute noch wird es nach einem Rezept der Urgroßmutter gebacken.

I nostri biscotti hanno una tradizione di oltre cent'anni e anche oggi vengono preparati secondo la ricetta della bisnonna.

Our men's food was already baked over a hundred years ago for the „gentlemen“. Even today it is baked according to a recipe of the great-grandmother.

441 kcal 1856 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
18,92 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
4,45 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
54,42 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
24,59 g	Eiweiß proteine protein
3,96 g	Salz sale salt
12,96 g	
0,2 g	

Weizenmehl Typ 0* | Mandeln* (20 %)
Eier* | Rohrzucker* | Hartweizengrieß*
Vanilleschotenanzug* | Zitronenschale*
Steinsalz | Backpulver
(*aus biologischem Anbau)

farina di grano tenero tipo 0*
mandorle* (20 %) | uova* | zucchero di
canna* | semola di grano duro*
estratto di vaniglia* | buccia di limone*
salgemma | bicarbonato di sodio
(*da produzione biologica)

wheat flour* | almonds* (20 %) | eggs*
cane sugar* | durum wheat* | vanilla
extract* | lemon peel* | rock salt | baking
powder (*from organic farming)

Allergen!

**Eier, Gluten, Nüsse
uova, glutine,
frutta a guscio
eggs, gluten, nuts**

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet
B 113	175 g	10 x 175 g	8007197100225	8007197300076	6	96

BRUTTI MA BUONI BISCOTTI ALLE NOCCIOLE SENZA FARINA HAZELNUT COOKIES WITHOUT FLOUR

Geschmack pur. Italienisches Gebäck aus Haselnüssen. „Brutti ma buoni“ sehen vielleicht nicht so gut aus, schmecken aber köstlich.

Gusto puro. Pasticceria italiana a base di nocciole. „Brutti ma buoni“ non sembrano così buoni, ma sono deliziosi.

Pure taste. Italian pastry made from hazelnuts. „Brutti ma buoni“ may not look so good, but they taste delicious.



523 kcal 2194 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
35,98 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
3,05 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
35,36 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
35,2 g	Eiweiß proteine protein
4,41 g	Salz sale salt
15,37 g	
0,3 g	

Haselnüsse* (50 %) | Rohrzucker*
Eiweiß* | Salz | Vanilleschotenextrakt*
Zitronenschale*
(*aus biologischem Anbau)

nocciole* (50 %) | zucchero di canna*
albume* | sale | estratto di vaniglia*
buccia di limone*
(*da produzione biologica)

hazelnuts* (50 %) | cane sugar*
egg white* | salt | vanilla extract*
lemon peel* (*from organic farming)

HERRENFUTTER SCHOKO & HASELNUSS BISCOTTI BIO ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO ORGANIC COOKIES WITH CACAO AND HAZELNUTS

Das traditionelle Herrenfütter neu interpretiert, mit dunklem Kakao und Haselnüssen.

Il cibo tradizionale maschile reinterpretato, con cacao scuro e nocciole.

The traditional men's food reinterpreted, with dark cocoa and hazelnuts..

427 kcal 1797 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
24,91 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
8,18 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
38,5 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
20,8 g	Eiweiß proteine protein
4,29 g	Salz sale salt
12,58 g	
0,2 g	

Weizenmehl Typ 0* | Haselnüsse* (20 %)
Eier* | Rohrzucker* | Butter*
Kakaopulver* (7 %) | Vanilleschotenextrakt*
Zitronenschale* | Steinsalz | Backpulver
(*aus biologischem Anbau)

farina di grano tenero tipo 0*
nocciole* (20 %) | uova* | zucchero di
canna* | burro* | cacao in polvere* (7 %)
estratto di vaniglia* | buccia di limone*
salgemma | bicarbonato di sodio
(*da produzione biologica)

wheat flour* | hazelnuts* (20 %) | eggs*
cane sugar* | butter* | cacao* (7 %)
vanilla extract* | lemon peel* | rock salt
baking powder (*from organic farming)

Allergen!

**Eier, Gluten, Milch, Nüsse
uova, glutine,
latte, frutta a guscio
eggs, gluten, milk, nuts**

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet
B 115	175 g	10 x 175 g	8007197100409	8007197300083	6	96

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product	EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBB month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 146	100 g	10 x 100 g	8007197210849	8007197300151	6	96	Eier, Nüsse uova, frutta a guscio eggs, nuts

Unsere Geschäfte I nostri negozi Our shops

Bio
ULTNER
BROT

- ✓ Täglich frische Brötchen
Hausgemachte Kuchen
Backwaren und Kekse
- ✓ Pane fresco tutti i giorni
Torte fatte in casa
Pasticceria e biscotti
- ✓ Daily fresh rolls
Homemade cakes
Bakery products and biscuits

ULTEN

ST. WALBURG S. VALBURGA

Hauptstraße Nr. 114
Via Principale n. 114

+39 0473 795327

Mo-Fr 05.30-12.00

lu-ve 15.00-19.00

Sa 05.30-12.00

MERAN/O

SANDPLATZ PIAZZA RENA

Freiheitsstraße Nr. 8
Corso Libertà n. 8

+39 0473 236962

Mo-Fr 07.00-12.30

lu-ve 15.00-19.00

Sa 07.00-12.30

MERAN/O

UNTERMAIS MAIA BASSA

Romstraße Nr. 41
Via Roma n. 41

+39 0473 239598

Mo-Fr 06.30-12.30

lu-ve 15.00-19.00

Sa 06.30-12.30

EPPAN

ST. PAULS SAN PAOLO

Schloss-Warth-Weg Nr. 8
Via Castel Guardia n. 8

+39 0471 661033

Mo-Fr 06.30-12.30

lu-ve 15.00-19.00

Sa 06.30-12.30

ALGUND

ALGUND LAGUNDO

Josef Weingartner Str. 1
Via Josef Weingartner 1

+39 0473 449042

Mo-Fr 06.30-19.00

lu-ve

Sa 06.30-12.30

LANA

LANA

Angerweg 2/A
Vicolo Frutteti 2/A

+39 0473 550145

Mo-Fr 06.30-19.00

lu-ve

Sa 06.30-12.30



heute
back' ich
morgen
nasch'
ich
über-
morgen
...

**Backen ist
aus Teig
geformte Liebe**



**ORGANISMO
DI CONTROLLO
AUTORIZZATO
DAL MIPAAFT
IT BIO 013**

**AGRICOLTURA
UE/NON UE**

**OPERATORE
CONTROLLATO
N. BZ-43326-B**