



**UNSER
TÄGLICHES
BROT!**

WWW.EVERTZBERG.DE

Bäckerei
Evertzberg
mag ich!

„Brot essen ist keine Kunst,
aber Brot backen.“

Deutsches Sprichwort



INHALTSVERZEICHNIS

Natürlich schmeckt am besten	4
Traditionelle Rezeptur und Herstellung	6
Unser 3-Stufen-Sauerteig	7
Weizenbrote	
Überfelder	10
Überfelder Zwerg	11
Schweizer Kruste	12
Überfelder Nüsschen	13
Kraftkorn	14
Sonntagskorn	15
Sonntagskrüstchen	15
Roggenbrote	
Urdeutsches Brot	18
Altdeutsches Brot	19
Bio-Roggen	20
Überfelder Vollkorn	21
Dinkelbrote	
Urkruste	23
Bio-Dinkel	23
Dinkelbrot	24
Dinkel-Saft-Korn	25
Dinkel-Korn	25
Stuten	
Butterstuten	26
Rosinenstuten	26
Mandelstuten	26
Großbrote	
Pain de Campagne	28
Hochzeitsbrot	29
Tessiner Landbrot	29
Baguettes & Co.	
Baguette Parisienne	30
Baguette	30
Berner Krüstchen	31
Oliven-Ciabatta	32
Glutenfreies Brot	33

3 WOCHEN
REIFEZEIT FÜR
UNSER MEHL

3, 2, 1...

Lecker!

1 EINZIGARTIGES
BROT
VON EVERTZBERG

2 TAGE
RUHEZEIT FÜR
UNSEREN TEIG

NATÜRLICH SCHMECKT **AM BESTEN**

Häufig werden in Backwaren Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Säureregulatoren, Teigsäuerungsmittel, Ascorbinsäure und vieles mehr zugesetzt. Diese Stoffe dienen der Verkürzung natürlicher Prozesse. Das spart Kosten und Zeit und verlängert die Haltbarkeit. Es dient aber niemals dem Kunden und schadet der Bekömmlichkeit.

Evertzberg macht es anders. Wir setzen auf natürliche Prozesse und garantieren, dass jedes unserer Brote völlig ohne Backhilfsmittel und ohne Zusatzstoffe für Sie gebacken wird. Dabei beschränken wir uns auf das Wesentliche: Mehl, Wasser, Hefe bzw. Sauerteig und Salz.

Natürlich ausgereiftes Mehl

Unser Mehl kommt von der Wagner-Mühle bei Trier, hier werden extra Silo-Lagerkapazitäten für uns vorgehalten. Wir verwenden nur dieses unbehandelte Mehl von bester Qualität und verzichten konsequent auf das sonst übliche Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, durch dessen Einsatz ein Mehl bereits nach 3 Tagen backfähig, aber nicht ausgereift und dadurch nicht bekömmlich ist. Unser Mehl wird nach dem Mahlen 3 Wochen vor der Produktion abgelagert – das ist der optimale Reifeprozess, um passend

zu unserer handwerklichen Tradition backfähig und bekömmlich zu sein.

Natürlich Ruhe für den Teig

In unserer Backstube entsteht unter Verwendung von Wasser und Hefe oder Sauerteig-Bakterien ein sehr bekömmlicher Weizen- oder Roggenvorteig. Ein Teig ist etwas Lebendiges – er braucht keinen Einsatz von technischen Enzymen, sondern nur einen rein natürlichen Fermentationsprozess von rund 2 Tagen. Diese Ruhezeit geben wir allen unserem Teigen, bevor sie in den Ofen kommen.

Natürlich bekömmlicher Genuss

Durch diese Art der Teigreifung wird jedes Evertzberg-Brot saftiger, aromatischer und absolut bekömmlich. Und das Spannende an unserem Beruf: unterschiedliche Getreidesorten und Zubereitungsverfahren führen zu vielfältigen, besonderen Geschmackserlebnissen. Am Ende kommt ein einzigartiges Brot frisch aus der Backstube, bei dem Sie auch unsere wichtigsten Zutaten schmecken können: ganz viel Liebe und Erfahrung!



TRADITIONELLE REZEPTUR UND HERSTELLUNG

Seit dem 6. Mai 2021 sind eine „traditionelle Rezeptur“ und eine „traditionelle Herstellung“ endlich das, was sie sein sollten: ehrlich und traditionell!

So dürfen ab jetzt keine Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetzte Enzyme eingesetzt werden, wenn die Bäckerei die Produkte mit „nach traditioneller Rezeptur“ benennen möchte. Das beendet den Etikettenschwindel und schafft eine ehrliche Orientierung und mehr Transparenz für alle Kunden.

„Aufbacken“ ist keine traditionelle Herstellung

Laut der neuen Leitsätze muss ein Brot oder Kleingebäck, das mit „traditioneller Herstellung“ beworben wird, in einem durchgehenden, nicht durch Tiefkühlung oder andere Verfahren zum Zweck der Haltbarmachung unterbrochenen Prozess im selben Unternehmen hergestellt werden.

Außerdem darf die Formgebung nicht rein maschinell erfolgen. Das schließt den Backprozess in der industriellen Fertigung genauso aus, wie das Aufbacken von Backwaren im Lebensmitteleinzelhandel, in Kiosken oder Backshops. Diese und auch Bäckereien, die anders arbeiten, dürfen die Begrifflichkeiten „traditionelle Rezeptur“ und „traditionelle Herstellung“ nicht nutzen.

Weil ehrlich einfach besser schmeckt
Gut zu wissen, dass Ihre Handwerksbäckerei Evertzberg schon immer ihrem anspruchsvollen, traditionellen Prinzip treu geblieben ist. Ob Zutaten, Rezepte und Verfahren – wir backen im wahrsten Sinne des Wortes „traditionell“. Und wir dürfen das nun auch offiziell und ehrlich in der Werbung sagen!



UNSER 3-STUFEN-SAUERTEIG: Für mehr Aroma & Bekömmlichkeit

Was ist das Besondere am 3-Stufen-Sauerteig?

Die Dreistufenführung ist die wohl traditionellste Sauerteigführung im deutschsprachigen Raum. Sie erfordert Fachkenntnisse und eine kontrollierte Arbeitsweise. Über die dreimalige Variation von Teigausbeute, Reifezeit und Reifetemperatur wird ein triebstarker, aromatisch ausgewogener Sauerteig hergestellt, der eine geringe Verarbeitungstoleranz aufweist. Dieser Teig ist die einzige Möglichkeit ein Roggenbrot ohne Hefezusatz zu backen. Es entsteht ein leckereres Roggenbrot aus nur 3 Zutaten: Roggenmehl, Wasser und Salz. Würde man einen Roggenbrotteig ohne Sauerteig herstellen, wäre der Teig nicht backfähig. Das Brot wäre klumpig und nicht verdaulich.


Warum ist hierbei Teigruhe so wichtig?

Bei unserem 3-Stufen-Sauerteig starten wir mit einer über Jahre selbst gezüchteten Starterkultur, um die für die Bekömmlichkeit so wertvollen natürlichen Säuren zu züchten. Es dauert nun mal einen Tag bis dieser Gärvorgang abgeschlossen ist. Das ist wie mit einem guten Wein ... es braucht seine Zeit.

Unser Sauerteig – ein Welterbe!

Unser Sauerteig hat es in die „Puratos Sauerteig-Bibliothek“ im belgischen Sankt Vith geschafft. Ziel dieser außergewöhnlichen Sammlung ist es, das Welterbe der Sauerteig- und das uralte Wissen um die Kunst des Backens zu bewahren. Hier werden über 100 Sauerteigproben bei 4°C gelagert und ausschließlich mit dem Originalmehl gefüttert, mit dem der Sauerteig angesetzt wurde. So bleibt er auch für zukünftige Genießer erhalten!





UNSERE WEIZEN BROTE

WEIZEN: MILDER GESCHMACKS-KLASSIKER

Weizen ist immer noch das wichtigste Brotgetreide. Für ein 1.000 Gramm-Weizenbrot müssen rund 850 Gramm Weizen geerntet werden. Das entspricht etwa 17.000 Weizenkörnern. Beim Betrachten der Nährwertabelle zeigt sich, dass Weizen nicht gesünder oder ungesünder als anderes Getreide ist. Außerdem enthält das Korn wichtige Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium und Kalzium und die Vitamine A, B1, B2, B6 und E.

Weizenmischbrote (zwischen 50% und 90% Weizen), in unserer Region auch Graubrot genannt, sind das in Deutschland beliebteste Brot. Sie haben einen milderen Geschmack als reines Roggenbrot und einen kräftigeren Geschmack als Weizenbrot.

Wird mehr als 90% Weizenmehl verwendet, spricht man von einem Weizenbrot. Zum Lockern wird häufig Hefe verwendet, sodass das Brot säurearm, gut bekömmlich und mild im Geschmack ist.

Überfelder

„Don't call it Mischbrot“

Unser „Überfelder“ war immer schon ein Klassiker. Dieses gelockerte Weizenmischbrot mit viel Aroma vereint Geschmacksnuancen von herzhaft bis süß. Die traditionelle Rezeptur und Handwerkskunst sorgen dafür, dass man schmeckt, was in ihm steckt. Und besonders bekömmlich ist es durch die schonende Herstellungsweise auch. Muss man einfach mal gegessen haben.



ZUTATEN

WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Speisesalz, GERSTENMALZ, Hefe

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 80 %, Roggen 20 %

ALLERGENE

Weizengluten, Roggen, Gluten, Gerste



ÜBERFELDER ZWERG

Kleines Brot, großer Geschmack

Unser „Überfelder Zwerg“ ist mit 500 Gramm zwar eine halbe Portion, aber ganz groß im Geschmack. Dieses aromatische Weizenmischbrot vereint Geschmacksnuancen von herzhaft bis süß und ist durch die schonende Herstellungsweise besonders bekömmlich. Unser Zwerg wird angeschoben gebacken – d. h. die Brote berühren sich beim Backen im Ofen. An den Kontaktstellen bildet sich keine Kruste und die Brote werden nach dem Backen voneinander getrennt.



ZUTATEN

WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Speisesalz, GERSTENMALZ, Hefe

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 80 %, Roggen 20 %

ALLERGENE

Gluten



ÜBERFELDER NÜSSCHEN

Eine Brot-Delikatesse mit hochwertigen Walnüssen

Unser Überfelder Nüsschen hat es in sich: Denn dieses delikate Weizenmischbrot enthält nicht nur beste Zutaten für den Teig, sondern auch einen hohen Anteil an hochwertigen Walnüssen aus Chile. Dabei achten wir besonders auf die Verwendung von hellen Nüssen, die keine Bitterstoffe enthalten. So entfaltet sich ein Geschmackserlebnis, wie es sein soll: aromatisch, rein und nussig fein!



Walnüsse

ZUTATEN

WEIZENMEHL, 16 % WALNÜSSE,
ROGGENMEHL, Wasser, Speisesalz,
Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 75 %, Roggen 25 %

ALLERGENE

Gluten, Walnüsse

75 %
Weizen
Roggen
25 %

SCHWEIZER KRUSTE

Hergestellt nach alter Schweizer Tradition

Eine knackige Kruste wie die schroffe, romantische Bergwelt der Schweiz. Mit Laib und Seele hergestellt und mit viel Zeit gereift, denn der Teig wird 36 Stunden in Ruhe gelagert, bevor er in den Ofen kommt. Dieses Weizenmischbrot mit original französischem Mehl ist ein echter kulinarischer Gipfelstürmer.



vegan



ohne Nüsse

ZUTATEN

57 % WEIZENMEHL, Wasser, ROGGEN-
MEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 75 %, Roggen 25 %

ALLERGENE

Weizengluten, Roggen, Gluten, Gerste

75 %
Weizen
Roggen
25 %



KRAFTKORN

Kerniger Typ mit 36 Stunden Teigruhe

Was für ein leckerer Kraftprotz. Eine knackige Kruste mit gerösteten Saaten umhüllt die kernige, bekömmliche Brotkrume. Unser Kraftkorn wird mit Laib und Seele hergestellt und hat viel Zeit zum Reifen, denn der Teig wird

36 Stunden in Ruhe gelagert, bevor er in den Ofen kommt. Dieses Weizenmischbrot mit einem 30 % Roggenanteil ist ein besonderes kulinarisches Highlight für alle Liebhaber des herzhaften Genusses.



75 %
Weizen
Roggen
25 %

70 %
Weizen
Roggen
30 %

lecker!

mhh...



SONNTAGSKORN & -KRÜSTCHEN

Für ein kerniges Frühstück

Damit Sie beim Sonntagsfrühstück nicht auf Ihr gutes Brot mit einer gesunden Mischung aus Saaten verzichten müssen, bieten wir Ihnen diese ofenfrische Spezialität. Die Teigruhe für unsere Brote beträgt mindestens 36 Stunden. Das alles für mehr Geschmack und mehr Bekömmlichkeit – auch an jedem Sonntag!

Samstagnacht frisch für Sie gebacken

Auch am Sonntag erhalten Sie bei uns – im Gegensatz zu vielen anderen Bäckereien – feinsten Brotgenuss frisch aus der Backstube. Unser Sonntagskrüstchen ist der kleine Bruder der Schweizer Kruste. Dieses 500 Gramm Brot aus einer leckeren Weizen-, Gerste- und Roggenmischung verwöhnt Ihren Gaumen mit einer besonders knackigen Kruste.

vegan ohne Nüsse Körner & Saaten

vegan ohne Nüsse Körner & Saaten

ZUTATEN
43 % WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Karottenstifte, Kürbiskerne, ROGGENSCHROT, GERSTE, SOJASCHROT, Sonnenblumenkerne, HAFERFLOCKEN, Leinsaat, Speisesalz, Hirse, Hefe

GETREIDEMISCHUNG
Weizen 70 %, Roggen 30 %

ALLERGENE
Gluten, Soja

ZUTATEN SONNTAGSKRÜSTCHEN
59 % WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG
Weizen 75 %, Roggen 25 %

ALLERGENE
Gluten

ZUTATEN SONNTAGSKORN
43 % WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Karottenstifte, Kürbiskerne, ROGGENSCHROT, GERSTE, SOJASCHROT, Sonnenblumenkerne, HAFERFLOCKEN, Leinsaat, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Hirse, Hefe

GETREIDEMISCHUNG
Weizen 70 %, Roggen 30 %

ALLERGENE
Soja, Gluten

vegan ohne Nüsse

UNSERE ROGGEN BROTE

ROGGEN: GUTE INHALTSSTOFFE

Roggen gehört zur Familie der Süßgräser und wird in Europa häufig als Winterroggen angebaut. Dieses Getreide bietet einen hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt, ist aber per se nicht besser als Weizen. Neben vielen essenziellen Aminosäuren sowie Vitamin B1 und Vitamin E, enthält Roggen auch Zink, Mangan, Magnesium und Eisen.

Roggen hat aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften eine deutlich positive Wirkung auf die heutigen Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Diabetes Typ II, Herz- und Kreislauferkrankungen sowie Darmprobleme. Man kann daher erwarten, dass mit gesteigertem Bewusstsein der Kunden, Roggen eine Renaissance im Gegen-trend zu Fast Food gelingen wird.

Vor allem die Herstellung von Roggenbrotten nach alten Rezepturen und unter Verwendung von Sauerteig wird in Zukunft eine größere Rolle spielen. Und diese Zukunft ist bei uns schon lange Gegenwart.

URDEUTSCHES BROT

Ein saftiges Sauerteigbrot

Guter Geschmack liegt im Ursprung. Handwerkliches Können und wertvolles Urgetreide machen diese Brotspezialität zu etwas Besonderem. Unser Urdeutsches Brot enthält 75 % Roggen und ist ein saftiges Sauerteigbrot mit langer Frischhaltung. Und es enthält Salz aus der Natursole und natürlich keinerlei sonstige Zusatzstoffe.



vegan ohne Nüsse

ZUTATEN

50 % ROGGENMEHL, Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Hefe

GETREIDEMISCHUNG

Roggen 75 %, Weizen 25 %

ALLERGENE

Gluten



75 %
Roggen
Weizen
25 %



60 %
Roggen
Weizen
40 %

ALTDEUTSCHES BROT

Das gute deutsche Brot

Aus Liebe zum guten Brot. Dieses herzhaft-sauerartige Roggenmischbrot mit einem hohen Natursauerteiganteil ist ein klassischer Genuss für alle Brotliebhaber. In der Ruhe liegt der Geschmack – unser traditionell hergestellter Sauerteig macht diese Spezialität so lecker und saftig.



vegan ohne Nüsse

ZUTATEN

ROGGENMEHL, Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, WEIZENGLUTEN

GETREIDEMISCHUNG

Roggen 60 %, Weizen 40 %

ALLERGENE

Gluten



DE-ÖKO-007
EU-Landwirtschaft

ÜBERFELDER VOLLKORN

Dieses Original hat es in sich:

Unser Überfelder Vollkorn ist ein gut bekömmliches Vollkornbrot nach „Rheinischer Art“ mit einem mild-würzigem Aroma von Roggenvollkorn-Sauerteig. Perfekt passend zu kräftigem Aufschnitt. Das Besondere an diesem Brot ist, dass dem Teig keine Hefe zugesetzt wird. Ausschließlich unser hauseigener Sauerteig ist für die Lockerung und Saftigkeit dieser Delikatesse verantwortlich.



100% Roggen

ZUTATEN

ROGGENSCHROT, Wasser, Speisesalz, GERSTENMALZ, ROGGENMEHL

GETREIDEMISCHUNG

Roggen 100 %

ALLERGENE

Gluten

BIO-ROGGEN

NEU und zertifiziert

Genießen Sie das erste BIO-Roggenbrot aus unserer Backstube. Beste Zutaten in BIO-Qualität machen dieses Brot so saftig und verleihen ihm einen mild-säuerlichen Geschmack: 100 % Roggenmehl aus kontrolliert-biologischem Anbau, Sauerteig, Wasser und reines Salinensalz – mehr braucht es nicht für diesen reinen Genuss.

Um das bekannte EU-Landwirtschaftssiegel tragen zu dürfen, müssen 95 % der Zutaten des Brots aus kontrolliert-biologischem Anbau stammen. Auch bei der Verarbeitung gelten strenge Vorschriften. Alle BIO-Zutaten müssen getrennt gelagert, verarbeitet und auch nach dem Backen gekennzeichnet werden. Diese ausgezeichnete Qualität gibt es ab jetzt bei uns!



vegan ohne Nüsse 100% Roggen

ZUTATEN

ROGGENMEHL, Wasser, Speisesalz

GETREIDEMISCHUNG

Roggen 100 %

ALLERGENE

Gluten, Roggen



UNSERE DINKEL BROTE

**DINKEL:
EIN VIELSEITIGES KORN**

Seit einiger Zeit erobert sich das Vollwert-Korn seinen Platz in den Bäckereien zurück, nicht zuletzt wegen seines nussigen Geschmacks, seiner Bekömmlichkeit und seiner guten Backeigenschaften. Wenn Dinkel unreif geerntet, über Buchweizenholz gedörrt und geschält wird, dann nennt man ihn übrigens Grünkern.

Nicht nur Vegetarier schätzen Dinkel wegen seiner vielen guten Inhaltsstoffe. Er weist einen weitaus höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen auf als Weizen. Außerdem steckt in Dinkel jede Menge Kieselerde. Diesem Inhaltsstoff sagt man eine positive Wirkung auf Haut und Haar, sowie auf Konzentration und Denkvmögen nach.

Für Menschen, die an einer Weizenallergie leiden, ist Dinkel ein guter Ersatz und wird in den allermeisten Fällen hervorragend vertragen.

URKRUSTE

Würzig-aromatisch im Geschmack

Diese Evertzberg Brotkreation enthält 2 % Urgetreide, Emmer und Einkorn. Diese beiden Getreide werden schon seit über 10.000 Jahren kultiviert und sind damit echte „Urgesteine“ der Brotkunst. Die dunklen, aromatischen Körner des Emmers verleihen unserer Urkruste einenwürzig-aromatischen Geschmack. Das Einkorn sorgt für eine fein-nussige Note.

ZUTATEN

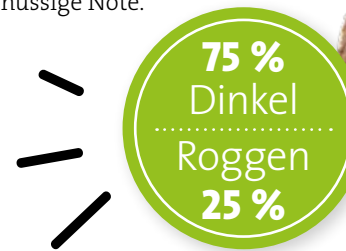
43 % DINKELMEHL, Wasser, Karamellzucker, ROGGENMEHL, 2 % Urgetreide (EMMER, EMMERMALZKÖRNER, EINKORNMALZKÖRNER), 2 % Dinkelsauerteig (DINKELMEHL, Wasser), Honig, Zucker, Apfelessig, Speisesalz, Hefe

GETREIDEMISCHUNG

Dinkel 75 %, Roggen 25 %

ALLERGENE

Gluten



BIO-DINKEL

So schmeckt beste Bio-Qualität

Das erste BIO-Dinkelbrot aus unserer Backstube ist eine runde Sache: Die ausgewogene Getreidemischung von 80 % Dinkel und 20 % Roggen aus kontrolliert-biologischem Anbau sorgt für eine besonders lockere Krume und einen mild-aromatischen Geschmack.

Verfeinert mit zarten Haferflocken wird es ganz schnell zum neuen Lieblingsbrot.

So schmeckt beste BIO-Qualität!

ZUTATEN

DINKELMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, HAFERFLOCKEN, Speisesalz, Hefe

GETREIDEMISCHUNG

Dinkel 80 %, Roggen 20 %

ALLERGENE

Hafer, Gluten, Roggen



DE-ÖKO-007
EU-Landwirtschaft

**ZUTATEN**

DINKELMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG

Dinkel 95 %, Roggen 5 %

ALLERGENE

Gluten



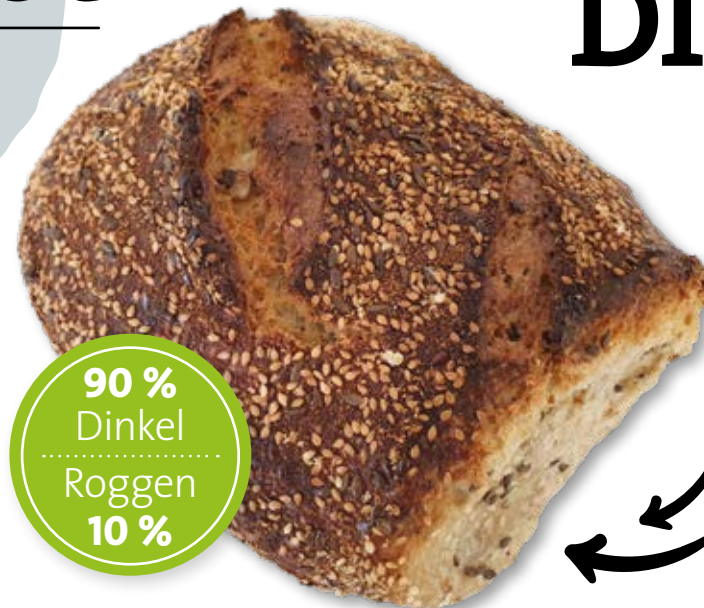
100 % Dinkel ohne Nüsse

95 %
Dinkel
Roggen
5 %

Dinkelbrot

Purer Dinkelgenuss

Unser saftiges Dinkelbrot mit vielen wertvollen Nährstoffen besteht aus praktisch fast nichts anderem als exzellentem Dinkelmehl, das schonend gemahlen wird. Die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Nährstoffe bleiben so in dieser Delikatesse für Sie erhalten. Natürlich ist auch dieses Brot 100 % ohne Zusatzstoffe. Das ist reiner Genuss!



90 %
Dinkel
Roggen
10 %

DINKEL-SAFT-KORN

100 % Dinkel – 100 % Geschmack

Dieses neue Vollkornbrot ist ein 100 % Dinkelbrot mit gerösteten Sonnenblumenkernen. Dinkelkörner sind mit der Schale verwachsen, wodurch sie viele Eiweiße, und weniger Ballaststoffe und Mineralien enthalten. Genießen Sie die besondere Saftigkeit mit einem mild-nussigen Geschmack. Das Brot ist gut bekömmlich und sehr lange haltbar.



vegan 100 % Vollkorn 100 % Dinkel ohne Nüsse

ZUTATEN

Wasser, gepufftes DINKELVOLLKORN, DINKELVOLLKORNMEHL, 18 % Sonnenblumenkerne, Leinsaat, DINKELVOLLKORNGRANULAT, Speisesalz, Hefe, DINKELMALZ

GETREIDEMISCHUNG Dinkel 100 %

ALLERGENE

Gluten



Dinkel
100 %

DINKEL-KORN

Aromatisch und bekömmlich

Dieses langzeit geführte Dinkelbrot ist mit Roggensauerteig verfeinert. Eine lange Teigführung bedeutet, dass der Teig genug Zeit zum Gehen bekommt. Denn nur dann quellen die enthaltenen Ballaststoffe richtig auf und können vom Körper besser verarbeitet werden. Sein besonderes Aroma erhält das Brot durch Körner, die vor dem Backen geröstet wurden. Durch den sehr hohen Dinkel-Anteil ist auch dieses Brot gut bekömmlich.



vegan 100 % Dinkel Körner & Saaten ohne Nüsse

ZUTATEN

56 % DINKELMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Leinsaat, Speisesalz, ROGGENSCHROT, GERSTE, SOJASCHROT, Sonnenblumenkerne, HAUFERFLOCKEN, SESAM, Hefe, Hirse, Acerola

GETREIDEMISCHUNG

Dinkel 90 %, Roggen 10 %

ALLERGENE

Sesam, Soja, Gluten

DREI RICHTIGE

für die Bergische Kaffeetafel.

Unsere bergischen Klassiker

Ob Butterstuten, Mandelstuten oder Rosinenstuten – unsere traditionellen Klassiker aus 100 % unbehandeltem Weizenmehl werden nach einem typisch Bergischem Rezept gebacken. Alle drei Evertzberg-Leckerbissen sind ein leicht gesüßtes fluffiges Hefegebäck mit guter französischer Landbutter, frischen Eiern aus der Region und mit ganz viel Liebe und Sorgfalt gebacken.

Unser Butterstuten bietet ehrlichen Genuss pur. Unser Mandelstuten ist mit 12 % gerösteten, gehackten Mandeln verfeinert und alle „Rosinenpicker“ dürfen sich bei unserem Rosinenstuten auf einen Anteil von 24 % aromatischen Rosinen freuen.

Diese besonders saftigen Evertzberg-Delikatessen werden traditionell im Kasten gebacken und sind fester Bestandteil der „Bergischen Kaffeetafel“.

Weizen
100 %



Butter



Mandeln

ZUTATEN BUTTERSTUTEN

WEIZENMEHL, BUTTER, Wasser, 7 % Zucker, EIER, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Salz, GERSTENMALZ, Invertzucker, Früchte (Zitronenschale; Zitronensaft)

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 100 %

ALLERGENE

Milch, Eier, Gluten

ZUTATEN ROSINENSTUTEN

WEIZENMEHL, 24 % Rosinen, 6 % BUTTER, Zucker, EIER, Hefe, Wasser, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, GERSTENMALZ, Invertzucker, Früchte (Zitronenschale; Zitronensaft)

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 100 %

ALLERGENE

Milch, Eier, Gluten

ZUTATEN MANDELSTUTEN

WEIZENMEHL, MILCH, 12 % MANDELN, 9 % BUTTER, Zucker, EIER, Hefe, Speisesalz, Früchte (Zitronenschale; Zitronensaft)

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 100 %

ALLERGENE

Gluten, Milch, Eier, Mandeln

PAIN DE CAMPAGNE

Traditionsbrot aus Frankreich

Dieses Traditionsbrot aus dem alten Frankreich ist eine Klasse für sich. Früher wurden hauptsächlich große runde Laibe geformt, die die Aufgabe hatten, die Familien über mehrere Tage zu ernähren. Dieser Tradition bleiben wir treu und schenken diesem großen, leicht gesäuerten Weizenbrot 24 Stunden Teigruhe, bevor es in den Backofen kommt. Genießen Sie die knusprige und dicke Kruste, die schon allein ein verführerisches Aroma im Raum verteilt. Hinzu kommt die mittelporige, elastische und saftige Krume – besonders aromatisch im Geschmack und sehr bekömmlich.



ZUTATEN

WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 90 %, Roggen 10 %

ALLERGENE

Gluten



75 %
Weizen
Roggen
25 %

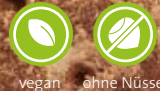
Hochzeitsbrot

Saftiges Landbrot mit bayrischer Gewürzmischung

Jeder großen Bauern-Hochzeit ging früher ein großes Backen voran. Für große Hochzeiten kamen bis zu 100 Laib Brot zusammen. Unser traditionelles 3.000 Gramm Hochzeitsbrot entspricht einem würzigen Landbrot aus fein ausgemahlenem Roggenmehl und 33 % Weizenmehl. Es hat eine herzhafteste Kruste; im Inneren ist die Krume hell, saftig und schön locker. Dieses Großbrot wird mit typischen bayrischen Brotgewürzen verfeinert.



51 %
Weizen
Roggen
49 %



ZUTATEN

33 % WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, Koriander, Fenchel, Kümmel, Anis, Pfeffer

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 51 %, Roggen 49 %

ALLERGENE

Gluten

TESSINER LANDBROT



Besonders aromatischer Geschmack

Unser Tessiner Landbrot hat einen ausgeprägten aromatischen Geschmack. Dieser entsteht durch die gelungene Kombination der Zutaten in Verbindung mit einer langen Teigführung. Die knusprige Umhüllung und eine grobporige Struktur der saftigen Krume runden das Aroma dieser Kreation in einer besonderen Weise ab. Ein echter Hingucker an jedem Brotbuffet.

ZUTATEN

66 % WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser, Speisesalz, HARTWEIZEN-GRIESS, Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 75 %, Roggen 25 %

ALLERGENE

Gluten

90 %
Weizen
Roggen
10 %

BAGUETTE PARISIENNE



vegan ohne Nüsse

ZUTATEN

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz,
Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG Weizen 100 %

ALLERGENE
Gluten

Iss echt französisch

Ein unvergleichliches Original: Das Getreide ist unter französischer Sonne gewachsen. Unser Backstubenleiter hat sein Handwerk in Frankreich gelernt und die traditionelle Rezeptur schmecken Sie bei jedem Biss. So ist dieses handaufgearbeitete Baguette nicht nur ausgezeichnet im Geschmack, sondern auch ausgezeichnet mit dem französischen Gütesiegel „Tradition Francaise“.



vegan ohne Nüsse

ZUTATEN

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz,
Hefe, ROGGENMEHL, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 99 %, Roggen 1 %

ALLERGENE
Gluten

Baguette

Immer knackig, locker, frisch...

Bei Evertzberg schmeckt ein Baguette, wie es nach französischem Ursprung schmecken sollte. Die Krume in diesem knusprigen Weißbrot ist sehr grob und ungleichmäßig, der Anteil an Kruste im Verhältnis zur Krume ist hoch und für den kräftig-aromatischen Geschmack verantwortlich. Das Brot lässt sich leicht brechen und ist immer knackig, locker und frisch aus unserer Backstube.



99 %
Weizen
Roggen
1 %



Weizen
100 %

75 %
Weizen
Roggen
25 %

BERNER KRÜSTCHEN

Knackig und aromatisch

Wie der Name schon verspricht: Unser Berner Krüstchen wird nach einem traditionellen Schweizer Verfahren hergestellt und der hohe Krustenanteil hat es in sich. Knackig, braun und schroff wie die alpine Bergwelt und besonders herzhaft im Aroma. Dieses leckere Weizenmischbrot mit einem 23 % Roggenanteil ist eine besondere Kreation, der wir zudem 36 Stunden Teigruhe schenken. Unser Krüstchen dankt es mit einem einzigartigen Geschmack.



vegan ohne Nüsse

ZUTATEN

WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL,
Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZ

GETREIDEMISCHUNG

Weizen 75 %, Roggen 25 %

ALLERGENE
Gluten

OlivenCiabatta

Bella Italia

Original nach italienischer Tradition hergestellt. Frisch gemacht aus Sommerweizen, Wasser und Salz aus der Natursole. Und natürlich mit jeder Menge Sorgfalt und großer Liebe zur italienischen Landküche. Mit knackig-braunen Teint und unnachahmlich vollem, weichem Geschmack sowie perfekter Kruste. Unser Ciabatta mit erlesenen Oliven und Oregano.



vegan



ohne Nüsse

ZUTATEN OLIVEN-CIABATTA

WEIZENMEHL, 33 % Oliven, Olivenöl, Wasser, Speisesalz, Hefe, Kräuter, GERSTENMALZ, Acerola

GETREIDEMISCHUNG Weizen 100 %

ALLERGENE

Gluten

Weizen
100 %



Reis
100 %

GLUTENFREIES BROT

Frisch bestellen. Frisch gebacken.

Mit und ohne Sonnenblumenkerne.

Sie müssen bei einer Getreideunverträglichkeit nicht auf leckeres Brot verzichten und können es in unseren Filialen frisch bestellen. Mit unserem glutenfreien Brot ist uns ein echt tolles, geschmackliches Highlight gelungen. Wer auf glutenfreie Ernährung angewiesen ist, wird dieses Brot wirklich zu schätzen wissen!

Ein helles Kastenbrot aus Buchweizenmehl mit leichter Kartoffelnote. Zudem ist es vegan und laktosefrei – wahlweise mit und ohne Sonnenblumenkerne. Die Herstellung ist durch die absolut zu gewährleistende Mehlstaubfreiheit sehr aufwändig. Aber das Ergebnis lohnt sich: Lebensqualität und höchster Genuss für Sie.



vegan



glutenfrei



ohne Nüsse

ZUTATEN

Wasser, Reismehl, Buchweizenmehl, Kartoffelflocken, 9 % Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Hefe, Zuckerrüben

GETREIDEMISCHUNG Reis 100 %

ALLERGENE

–

EHRliches HANDWERK

Unsere Spezialitäten werden in der eigenen Backstube mit viel Aufwand traditionell handwerklich hergestellt. Und das schon seit über 20 Jahren, weil man nur verantworten kann, was man selber macht.

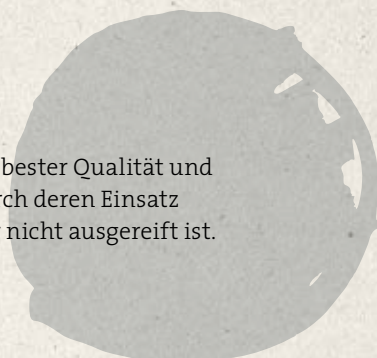


100 % REINER GENUSS

Wir garantieren, dass jedes unserer Brote völlig ohne Backhilfsmittel und ohne Zusatzstoffe für Sie gebacken wird.

BESTES MEHL

Wir verwenden nur unbehandeltes Mehl von bester Qualität und verzichten konsequent auf Ascorbinsäure, durch deren Einsatz ein Mehl bereits nach 3 Tagen backfähig, aber nicht ausgereift ist.



OPTIMALE REIFE

Unser Mehl wird nach dem Mahlen 3 Wochen vor der Produktion abgelagert – das ist der optimale Reifeprozess, um passend zu unserer handwerklichen Tradition backfähig zu sein.

NATÜRLICHE PROZESSE

Duft, Konsistenz und Geschmack steuern wir durch ausgewählte Rohstoffe und durch lange Teigführung. Dafür braucht es gut ausgebildete Bäcker/-innen mit viel Erfahrung.



**Bäckerei Evertzberg
GmbH & Co. KG**

Karl-Kahlhöfer-Straße 25
42855 Remscheid

Tel.: + 49 2191 36218-11
E-Mail: info@evertzberg.de

