ja! Natürlich.

aus biologischer Landwirtschaft

UNSER HÖCHSTES BIO-WISSEN ÜBER BROT & GEBÄCK

Gibt's nur bei: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

Welche Getreidesorten

WERDEN VERARBEITET?

WEIZEN

ist eines der weltweit am häufigsten angebauten Getreide, da das Mehl daraus besonders gut zum Backen geeignet ist.

ROGGEN

gehört zu den ältesten Getreidesorten; in Österreich wird bei der Brotherstellung Roggenmehl oft mit Weizenmehl gemischt.

DINKEL

ist eine spezielle Weizensorte, die schon seit der Bronzezeit angebaut wird. Dinkelmehl kann vielseitig anstelle von klassischem Weizenmehl verwendet werden.

„Es freut mich zu sehen, dass wir in der Lage sind, ohne den Einsatz von künstlichen Düngern und Pestiziden ordentliche Erträge einzufahren. Die Motivation ist, den hohen Standard der von uns produzierten Lebensmittel beizubehalten und den Betrieb in eine hoffentlich gute Zukunft zu führen.“

***Florian Pessenlehner**, baut diverse Getreidesorten im Mittelburgenland an.*

WOHER KOMMT DAS GETREIDE für unser Brot & Gebäck?

- Das Bio-Getreide kommt aus den traditionellen österreichischen Getreideanbaugebieten: dem Waldviertel, dem Weinviertel und dem Burgenland.
- Das Saatgut wird nicht gentechnisch verändert.*
- Beim Anbau dürfen keine künstlichen Spritz- und Düngemittel verwendet werden.*
- So schützen wir unseren Boden, Regenwürmer, Insekten und viele andere Nützlinge und uns selbst vor Rückständen von Spritzmitteln.

* lt. EU-Bio-Verordnung

BIO-BACKWAREN

FÜR JEDEN GESCHMACK

Handsemmel, Kornspitz, Vollkornbrot,... *Ja! Natürlich* bietet über **70 Brot- und Gebäck-Artikel** in bester Bio-Qualität für jeden Geschmack an. Locker-flaumig werden unsere Backwaren durch Hefe oder den traditionellen Bio-Sauerteig. Bio-Saaten, Bio-Gewürze und Bio-Schrote runden den Geschmack perfekt ab!

IN IHREM MARKT ERHÄLTLICH?
shop.billa.at/marktfinder oder unter Tel.: 0800 828 700

BIO-GEBÄCK

ja! Natürlich.
aus biologischer Landwirtschaft

Unsere Bio-Semmelvielfalt

Handsemmel
jede Bio-Semmel von Hand geformt

Kornsemmel

schmeckt besonders gut mit unserem ja! Bio-Kürbiskernaufstrich

Bäckersonne

mit verschiedenen Bio-Saaten bestreut

Langsemmel

Kaisersemmel

Unsere Bio-Käsegebäck

Käsesemmel

außen knusprig,
innen locker-flaumig

Käsepanini

Käsekornspitz

mit würzigem
Bio-Gouda überbacken

Käse-Laugenstangerl

Käsestangerl

Kürbiskern-käseschnecke

100 % österreichisches
Bio-Getreide

Unsere Bio-Weckerl & Bio-Baguettes

Roggen-Pur-Weckerl

OHNE WEIZENZUSATZ

Dinkelvollkorn-weckerl

OHNE WEIZENZUSATZ

Kornbaguette

Sonnenblumen-laibchen

Kürbiskern-laibchen

mit Bio-Kürbiskernen

Esterhazybaguette

mit Bio-Mehl aus
der Region Neusiedler
See-Seewinkel

Rezepttipp

Mohnstriezerl

Paninizeile

Wachauer

per Hand geschliffen

Jourgebäck

Panini

Grahamweckerl

Vollkornecke

hoher Vollkornanteil

Sesamstriezerl

Kornstange

Kornspitz

originale Rezeptur

Knusperstangerl

Sportweckerl

Nusshaxn

mit Bio-Walnüssen

Vinschgerlbaguette

Laugenstangerl

Sonenblumen-muschel

schmeckt pur oder mit unserem milden Bio-Gouda belegt

Salzstangerl

Karotten-ciabatta

mit österreichischen Bio-Karotten

UNSER BIO-BROT

ja! Natürlich.
aus biologische Landwirtschaft

Roggen-Pur-Brot, Almlaib, Kärntnerbrot und viele andere mehr … bei *Ja! Natürlich* ist für jede Vorliebe in Sachen Brot was dabei! Und das beste Detail: Unsere Bio-Brote werden streng nach dem *Ja! Natürlich* Reinheitsgebot gebacken.

WAS IST DAS Ja! Natürlich Reinheitsgebot?

Die *Ja! Natürlich* Bio-Brote sind allesamt nach dem Reinheitsgebot gebacken. Das bedeutet, dass zur Herstellung nur österreichisches Bio-Getreide, Salz und Wasser verwendet werden. Um die Rohstoffe kümmert sich *Ja! Natürlich* selbst: Bio-Bauern- und -Bäuerinnen in den besten Getreideregionen Österreichs bauen eigens für *Ja! Natürlich* das Getreide an, aus dem die Brote gemacht werden. Das ermöglicht volle Qualitätskontrolle und Bio-Brot aus regionalen Zutaten in bester Qualität. Wer braucht da noch Zusatzstoffe?

DIE HAUPTBESTANDTEILE DER BROTE SIND:

GETREIDE + SALZ + WASSER

Außerdem braucht es Zeit :)

WIR BACKEN OHNE: Enzyme, Stabilisatoren, Emulgatoren, Geschmacksverstärker*, Farbstoffe*, andere künstliche Zusätze

* lt. EU-Bio-Verordnung

- Auch früher wurde Brot nach dem Prinzip des Reinheitsgebots gebacken – *Ja! Natürlich* hat dies beibehalten.
- Das *Ja! Natürlich* Qualitätsmanagement betreut die gesamte Rohstoffaufbereitung.
- Das Bio-Getreide wird speziell für *Ja! Natürlich* von ausgewählten Bio-Bauern und -Bäuerinnen angebaut und in einer reinen Bio-Mühle vermahlen.
- Um den Broten eine individuelle Geschmacksnote zu geben, verfeinern wir sie mit Bio-Gewürzen und Bio-Saaten wie Kümmel und Leinsamen.
- So wird die Reinheit unserer Brote immer gewährleistet!

Maronibrot

- nussiger Geschmack
- mit Bio-Sauerteig
- saisonal verfügbar

Kärntnerbrot

mit Bio-Roggen-sauerteig

Dinkelwurzelbrot

Sonnenblumenlaib

Rustikales Weißbrot

Partysandwich

Hausbrotwecken

- saisonal verfügbar
- perfekt zum Füllen geeignet

Frankenbrot

Bergsteigerbrot

mit Bio-Kernen verfeinert

Almlaib

Vollkornlaib

Mischbrot

BIO-BROT

für jeden etwas dabei – ohne Weizenzusatz

ja! Natürlich.

aus biologischer Landwirtschaft

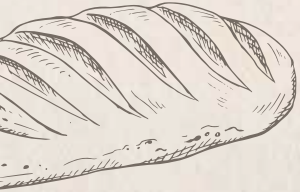
OHNE WEIZENZUSATZ

Dinkel-Pur-Brot

Roggenvollkornbrot

Dinkelbrot

heimischer Bio-Dinkel



Reines Roggen-sauerteigbrot

mit Bio-Sauerteig

Dinkel-Buchweizenbrot

Roggen-Pur-Brot

mit 100% Bio-Roggenmehl

Roggendinkel-vollkornbrot

Roggenbrot

BIO-BROT

für jeden etwas dabei – ohne Hefezusatz

ja! Natürlich.
aus biologischer Landwirtschaft

OHNE HEFE-ZUSATZ

Vollkornbrot

harmoniert wunderbar mit unserem ja! Bio-Fruchtaufstrich Erdbeere

Volles Brot

Sonnenura

- mit Bio-Roggensauerteig
- extra knusprige Kruste
- mit Bio-Ur-Roggen

schmeckt besonders gut mit unserem ja! Bio-Streichfein

Bauernbrot

mild-würzig

Hausbrotlaib

SÜSSE BIO-SPEZIALITÄTEN

ja! Natürlich.
aus biologischer Landwirtschaft

PALMÖL-FREI

Marillen-krapfen

Bio-Getreide aus Österreich

Die Bio-Krapfen haben keine Zuckerbestreuung, weil dies nur mit einem exotischen Pflanzenfett wie Palmöl im Zucker möglich ist. Zucker alleine würde sich schnell auflösen. Da bei *Ja! Natürlich* alle Produkte palmölfrei sind, bleiben die Bio-Krapfen ohne Zuckerbestreuung.

handgeflochten

Striezel

Apfelkuchen

hoher Fruchtanteil

Mohn-Nuss-Kuchen

Die *Ja! Natürlich* Bio-Mehlspeisen werden mit Bio-Weizenmehl und Bio-Eiern aus Österreich hergestellt und sind palmölfrei. Der flaumige Teig sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis. Unsere süßen Bio-Spezialitäten gehören auf jeden Frühstücks- und Jausentisch!

WIE BLEIBT Brot & Gebäck längen frisch?

Keine Frage, Brot und Gebäck schmeckt am besten frisch aus dem Ofen. Ob es lange frisch bleibt hängt von der Herstellung und der Lagerung ab. Die ***Ja!Natürlich*** Brote bleiben durch den eingesetzten Sauerteig und die längere Teigführung lange frisch und saftig. Vor allem Brote mit hohem Roggenanteil und hohem Vollkorngehalt bleiben am längsten frisch.

NÜTZLICHE TIPPS:

- **FRISCHEN GESCHMACK LANGE ERHALTEN**
  Brotdosen aus Holz, Keramik oder Blech statt Plastiksackerln, die zu Schimmel führen.
- **REGELMÄSSIGE REINIGUNG DER BROTDOSE**
  Wöchentliche Reinigung mit Essigwasser beugt Schimmel vor.
- **RICHTIGE TEMPERATUR**
  Brot und Gebäck bei Raumtemperatur lagern, keinesfalls im Kühlschrank, da es sonst austrocknet.
- **EINFRIEREN**
  Brot in Scheiben einfrieren und scheibenweise wieder auftauen oder im Toaster warm machen.

REZEPTE
AUS DER RESTLKÜCHE

WENN DAS BROT UND GEBÄCK DANN DOCH EINMAL HART WIRD ...

knusprige Semmel-Pizza

Für den Boden der „Pizza“ werden Semmeln verwendet. Den Belag kann man nach eigenem Geschmack wählen.

hier geht's zum Rezept!

Brotknödel auf Ratatouille

Nach dem Motto „Nichts verschwenden, wieder verwenden“ zaubern wir aus altbackenem Brot ein herrliches Gericht. Flaumige Brotknödel gesellen sich zu einem bunten Ratatouille aus saisonalem Gemüse und entfachen dabei jede Menge Glücksgefühle.

zum Rezept!

IN IHREM MARKT ERHÄLTLICH?
shop.billa.at/marktfinder
oder unter Tel.: 0800 828 700

Herausgeber:
Ja! Natürlich Naturprodukte GmbH
Postfach 2000, AT-2355 Wiener Neudorf

Hersteller:
Johann Sandler GesmbH & Co KG, Druckereiweg 1,
AT-3671 Marbach an der Donau

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse" des Österreichischen Umweltzeichens, Johann Sandler GesmbH & Co KG, UW-Nr. 750

Klimaneutral Druckprodukt
ClimatePartner.com/11262-2211-1004

20222303
PRINTED IN AUSTRIA

PEFC
PEFC/06-38-329

Gibt's nur bei: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty