

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
MINI GRISSINI	MINI GRISSINI	BREAD STICKS	14
MERANESI	GRISSINI STIRATI	ARTISAN BREAD STICKS	16
ROGGENBROT	PANE DI SEGALE	RYE BREAD	19
STRUZEN CHIPS	SNACK AL SEGALE	RYE SNACK	20
KEKSE	BISCOTTI	COOKIES	21



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'.



Das Projekt „Regiokorn“ 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 "Reggiogran" 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 'Reggiogran' 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.

Urenkel Hannes arbeitet mit 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 pronipote Hannes e il team di 40 persone della Val d'Ultimo lavorano 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.

Great-grandson Hannes and the 40-strong team from the Ulten Valley works 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.



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.

Schüttelbrote

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



Traditionelles in Handarbeit gefertigtes
Schüttelbrot aus Vollkornmehl, das wir in
unserer hauseigenen Osttiroler Mühle mahlen.

Tradizionale pane croccante lavorato a mano,
con farina di grano integrale che noi maciniamo
nel nostro mulino casalingo.

Traditional and hand-crafted crisp bread made
of wholemeal flour, which comes from our own
mill in East Tyrol.

346 kcal 1457 kJ	100 g
6,75 g	Brennwert valore energetico energy
0,9 g	Fett grassi fat <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> da cui acidi grassi saturi saturated fats
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

Roggenvollkornmehl*
Weizenvollkornmehl* | Olivenöl extra
vergine* | Hefe* | Fenchelsamen*
Steinsalz | Brotklee* | Weizenkleie*
(*aus biologischem Anbau)

farina integrale di segale* | farina
integrale di grano tenero* | lievito*
semi di finocchio* | salgemma
trigonella* | crusca di grano tenero*
(*da produzione biologica)

rye wholemeal flour* | wheat
wholemeal flour* | yeast* | fennel*
rock salt* | fenugreek* | wheat bran*
(*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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 183	200 g	8 x 200 g	8007197000105	8007197300014	7	96	Gluten Glutine Gluten

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

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



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

Das knusprige Mini Schüttelbrot aus
Roggenteig. 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
3,71 g	Brennwert valore energetico energy
0,5 g	Fett grassi fat <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> da cui acidi grassi saturi saturated fats
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

Roggenteig Typ 0 (70 %)*
Dinkelvollkornmehl* | Kümmel*
Salz | Hefe* | Fenchel* | Brotklee* | Anis*
(*aus biologischem Anbau)

farina di segale tipo 0* (70 %)
farina di farro* | cumino* | sale* | lievito*
finocchio* | trigonella* | anice*
(*da produzione biologica)

rye flour* (70 %)
spelt wholemeal flour* | cumin* | salt
yeast* | fennel* | fenugreek* | anise*
(*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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 082	200 g	8 x 200 g	8007197210832	8007197300144	7	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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 231	130 g	10 x 130 g	8007197210511	8007197300069	7	96	Gluten Glutine Gluten



Dinkel Vollkorn Fladen & Grissini



Bio
ULTNER
BROT

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

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



	100 g
418 kcal 1750 kJ	Brennwert valore energetico energy
12,99 g	Fett grassi fat <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> da cui acidi grassi saturi saturated fats
1,85 g	
60,28 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate <i>davon Zucker</i> da cui zuccheri sugars
3,69 g	
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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet
B 026	200 g	10 x 200 g	8007197000099	8007197300120	7	96

Allergen!

Gluten, Sesam
Glutine, sesamo
Gluten, sesame seeds

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



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

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.

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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten, Sesam Glutine, sesamo Gluten, sesame seeds
B 054	170 g	14 x 170 g	8007197000068	8007197300113	7	96	

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



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

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

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

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

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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten, Sesam Glutine, sesamo Gluten, sesame seeds
B 215	200 g	10 x 200 g	8007197100669	8007197300205	7	96	

Mini Grissini Dinkel

Bio
ULTNER
BROT

✓ Ballaststoffquelle,
Proteinquelle, zuckerarm

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

high in fibres, hight in
✓ protein low in sugars,

MINI GRISSINI KÄSE MINI GRISSINI AL FORMAGGIO MINI GRISSINI WITH CHEESE

Mini Grissini aus Dinkelvollkornmehl. Extra würzig mit Käse. Ideal zum Dippen und als Beilage zum Aperitif.

Mini Grissini al formaggio a base di farina integrale di farro. Extra piccante con formaggio. Ottimi come dip e come supplemento per l'aperitivo.

Mini Grissini with cheese made from wholemeal spelt flour. Extra spicy with cheese. 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 <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> <i>da cui acidi grassi saturi</i> <i>saturated fats</i>
51,59 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate <i>davon Zucker</i> <i>da cui zuccheri</i> <i>sugars</i>
2,36g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
8,28 g	Eiweiß proteine protein
15,78 g	Salz sale salt



DINKELmehl*, DINKELvollkornmehl*,
Emmental KÄSE 28 %*, SESAM*, Hefe*,
Olivenöl extra vergine*, Meersalz,
Origano*, Basilikum*, Pfeffer*; (*aus
biologischem Anbau)

Farina di FARRO*, farina integrale di
FARRO*, FORMAGGIO emmental 28 %*,
semi di SESAMO*, lievito*, olio d'oliva
extra vergine*, sale marino, origano*,
basilico*, pepe*;
(*da produzione biologica)

Artikelnummer Numero articolo Item number	Gewicht Peso Weight	Verpackungseinheit Pezzi p. confezione Pieces per pack	EAN Packung EAN prodotto EAN product
B 239	150 g	10 x 150 g	8007197210948

EAN VPE EAN confezione EAN pack	MHD Monate Scad. mesi BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet
8007197300274	6	96

Allergen!
Gluten, Milch
Glutine, latte
Gluten, milk

MINI GRISSINI PIZZA MINI GRISSINI GUSTO PIZZA MINI GRISSINI PIZZA TASTE



Mini Grissini Pizza aus Dinkelvollkornmehl. Verfeinert mit getrockneten Tomaten. Ideal zum Dippen und als Beilage zum Aperitif.

Mini Grissini gusto pizza 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.

Mini Grissini pizza 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 <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> <i>da cui acidi grassi saturi</i> <i>saturated fats</i>
52,11 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate <i>davon Zucker</i> <i>da cui zuccheri</i> <i>sugars</i>
1,36 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
8,09 g	Eiweiß proteine protein
12,54 g	Salz sale salt

DINKELmehl*, DINKELvollkornmehl*,
Emmental KÄSE*, Tomatenmark*, Hefe*,
Olivenöl extra vergine*, Meersalz,
Pizzagewürz 3% (Origano*, Basilikum*,
Pfeffer*) (*aus biologischem Anbau)

Farina di FARRO*, farina integrale di
FARRO*, FORMAGGIO emmental*,
pomodoro secco*, lievito*, olio d'oliva extra
verGINE*, sale marino, origano*, basilico*,
pepe*; (*da produzione biologica)

MINI GRISSINI ROSMARIN MINI GRISSINI AL ROSMARINO MINI GRISSINI WITH ROSEMARY

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

Mini grissini 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.

Mini Grissini 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 <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> <i>da cui acidi grassi saturi</i> <i>saturated fats</i>
54,83 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate <i>davon Zucker</i> <i>da cui zuccheri</i> <i>sugars</i>
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)

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 BBD 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	

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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten Glutine Gluten
B 115	150 g	10 x 150 g	8007197100409	8007197300083	7	96	

Meranesi

Grissini stirati

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, hight in protein
low in sugars, low in fat
low in saturates



221 kcal 925 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
0,7 g	Fett grassi fat
0,1 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
45,6 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
0,6 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
2,1 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
7,3 g	Eiweiß proteine protein
1,35 g	Salz sale salt

WEIZENMEHL Type "1",
HARTWEIZENGRIES*, Olivenöl extra
vergine*, Steinsalz,
GERSTENMALZMEHL*, Hefe*,(*aus
biologischem Anbau)

FARINA DI GRANO TENERO tipo "1",
SEMOLA DI GRANO DURO*, olio
d'oliva extra vergine*, salgemma,
FARINA DI CEREALI MALTATI*,
lievito*,
(*da produzione biologica)

MERANESI
GRISSINI STIRATI

ARTISAN BREAD
STICKS

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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet
B 318	100 g	9 x 100 g	8007197211068	8007197300311	7	96

Allergen!

Gluten
Glutine
Gluten

MERANESI
DINKEL MIT LEINSAMEN

ARTISAN BREAD STICKS
SPELT WITH LINSEED



573 kcal 2397 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
21,7 g	Fett grassi fat
2,9 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
74,15 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
15,7 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
11,3 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
18,31 g	Eiweiß proteine protein
2,43 g	Salz sale salt

DINKELMEHL*, Olivenöl extra vergine*,
Leinsamen* 15%, Hefe*, Meersalz,
GERSTENMALZMEHL*,
HARTWEIZENGRIES*,
(*aus biologischem Anbau)

FARINA DI FARRO*, olio extra vergine*,
semi di lino* 15%, lievito*, sale marino,
FARINA DI CEREALI MALTATI*, SEMOLA
DI GRANO DURO*, (*da produzione
biologica)

MERANESI
DINKEL MIT MOHN

ARTISAN BREAD STICKS
SPELT WITH POPPY SEED



573 kcal 2397 kJ	100 g Brennwert valore energetico energy
21,7 g	Fett grassi fat
2,9 g	davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
74,15 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate
15,7 g	davon Zucker da cui zuccheri sugars
11,3 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
18,31 g	Eiweiß proteine protein
2,43 g	Salz sale salt

DINKELMEHL*, Olivenöl extra vergine*,
Mohnsamen* 15%, Hefe*, Meersalz,
GERSTENMALZMEHL*,HARTWEIZENGRIES*,
(*aus biologischem Anbau)

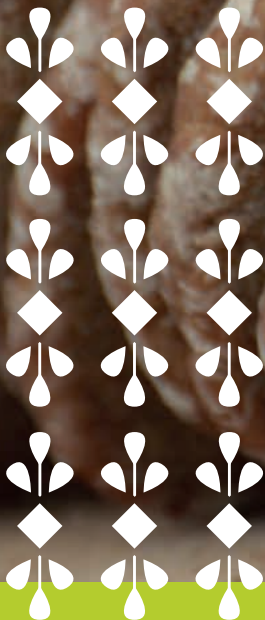
FARINA DI FARRO*, olio extra vergine*,
semi di papavero* 15%, lievito*, sale
marino, FARINA DI CEREALI MALTATI*,
SEMOLA DI GRANO DURO*,
(*da produzione biologica)

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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten Glutine Gluten
B 319	100 g	10 x 100 g	8007197211105	8007197300410	7	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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten Glutine Gluten
B 320	100 g	10 x 100 g	8007197211099	8007197300403	7	96	

Roggenbrot

Pane di segale



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

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

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.

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

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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten Glutine Gluten
B 101	300 g	8 x 300 g	8007197100317	8007197300038	3	64	



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

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.

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

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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen! Gluten Glutine Gluten
B 213	200 g	10 x 200 g	8007197210535	8007197300212	3	64	



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)

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



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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 182	175 g	10 x 175 g	8007197210498	8007197300052	7	96	Gluten, Nüsse, Sesam Glutine, frutta a guscio, sesamo gluten, nuts, sesame seed

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

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 BBD 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

ANIS LAIBCHEN

BISCOTTI ALL' ANICE

COOKIES WITH ANISEED

Unsere Anis Laibchen backen wir nach alter österreichischer Tradition. Der perfekte Begleiter zu Kaffee & Tee.

Cuciniamo i nostri biscotti all'anice seguendo l'antica tradizione austriaca. Il compagno perfetto per il caffè e il tè.

We bake our anise biscuits according to the old Austrian tradition. The perfect companion to coffee & tea.

413 kcal 1728 kJ	100 g
4,7 g	Brennwert valore energetico energy
1,3 g	Fett grassi fat davon gesättigte Fettsäuren da cui acidi grassi saturi saturated fats
82,2 g	Kohlenhydrate carboidrati carbohydrate davon Zucker da cui zuccheri sugars
48,5 g	Ballaststoffe carboidrati carbohydrate
2,1 g	Eiweiß proteine protein
9,3 g	Salz sale salt
0,5 g	



WEIZENMEHL Type 0* | Rohrzucker*
VOLLEI* | Anis 3%* | Meersalz
Vanilleschote* | Zitronenschale*
(*aus biologischem Anbau)

farina di GRANO tipo 0* | zucchero*
UOVA* | anice 3%* | sale marino
estratto vaniglia* | estratto di limone*
(*da produzione biologica)

WHEAT flower* | cane sugar* | EGGS*
aniseed 3%* | salt | vanilla extract*
lemon extract*
(*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 BBD month	VPE p. Europalette Conf. p. bancale VPE p. Euro pallet	Allergen!
B 317	150 g	10 x 150 g	8007197211075	8007197300328	7	96	Gluten, Eier, Nüsse uova, frutta a guscio wheat, eggs, nuts



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

**Backen ist
aus Teig
geformte Liebe**