

demeter

BRÖT FIBEL

Geschmacksvielfalt in
einzigartiger Demeter-Qualität



ESELSMÜHLE

EIN STÜCK HEILE WELT · SEIT 1582

**GUTES
BROT
BRAUCHT
VOR ALLEM
EINS:
ZEIT**

Getreide in Demeter-Qualität:

Der Ursprung des heutigen Eselsmühlen Brots liegt in der Holzofenbäckerei, die bereits seit den 1950er Jahren besteht. Herzstück sind unsere sechs Holzöfen, in denen wir unsere Holzofenbrote herstellen.

Darüber hinaus backen wir an unserem Standort Steinenbronn leckere Steinofenbrote. Für beide Backverfahren verwenden wir ausschließlich Getreide in Demeter-Qualität. Dabei arbeiten wir ausschließlich mit namhaften regionalen Demeter-Bauern und Getreidezüchtern zusammen. Auch Zutaten wie Zuckerrübensirup, Kümmel und Koriander beziehen wir aus regionalem Anbau.





WARUM UNSERE BÄCKER EIGENTLICH HOLZOFENFLÜSTERER HEISSEN MÜSSTEN

Das komplexe Zusammenspiel von Rohstoffen, Teig, Holz, Zeit, Hitze und Lavasteinen verlangt von unseren Bäckerinnen und Bäckern viel Fingerspitzengefühl, um bei unserem Brot ein optimales Geschmacksergebnis zu erzielen. So gesehen müssten wir sie eigentlich „Holzofenflüsterer“ nennen.

UNSER WICHTIGSTES WERKZEUG: HÄNDE

Das Geheimrezept für gutes Brot: Hochwertige Rohstoffe, ausdauerndes Kneten, lange Teigführung und natürliche Reifeprozesse ohne chemische Hilfsmittel. Dabei ist nach wie vor viel Handarbeit und Erfahrung unserer Bäckerinnen und Bäcker gefragt. Und das schmeckt man auch.



SO KOMMEN SIE AUF IHREN GESCHMACK

Roggen

Dinkel

Dinkelmisch

/BROT OHNE VOLLKORNANTEIL



Roggenbrot Demeter



Dinkelweißbrot
Demeter



Kartoffelbrot Demeter



Dinkelsonnenblume
Demeter

/BROT MIT VOLLKORNANTEIL



Schwabenkornbrot
Demeter

/VOLLKORNBROT



Essener Brot Roggen
Demeter



Essener Brot Dinkel
Demeter



Roggenschrotbrot
Demeter



Dinkelvollkorn
Fermentbrot Demeter

Unser Angebot umfasst über 20 Holz- und Steinofenbrot-Sorten. Diese Übersicht hilft Ihnen dabei, das Brot Ihres Geschmacks zu finden. Oder Sie probieren einfach mal verschiedene Sorten aus. Wir beraten Sie gerne dabei.

Emmer



Flüte Demeter

Weizen



Laugenbaguette Demeter



Italienisches Weißbrot Demeter

Weizenmisch



Teufelchen Demeter



Filderbäuerle Demeter



Baguette Demeter



Musberger Laib Demeter



Bauernbrot Demeter



Emmerbrot Demeter



Walnussbaguette Demeter



Karotten-Kürbis-Brot Demeter



4-Korn-Brot Demeter



7-Korn-Brot Demeter



Saatenbrot Demeter



Rübliherzbrot Demeter

 Steinofenbrot

 Holzofenbrot

WAHRER LUXUS? DER DUFT NACH FRISCHEM HOLZOFENBROT

Über 14 Sorten umfasst unser Angebot an Holzofenbröten und -brötchen in Demeter-Qualität. Das verwendete Tannen- und Fichtenholz verleiht ihnen ihr einzigartiges Aroma. Wie bei allen unseren Backwaren verwenden wir dafür ausschließlich Mehl aus Demeter-Anbau und Wasser aus unserer eigenen Quelle.

/DINKELSONNENBLUME DEMETER

0,75 kg
[Dinkel 100%]

Dinkelmehl 1050 Demeter
Quellwasser
Sonnenblumenkerne Demeter
Hefe BIO
Steinsalz



/KARTOFFELBROT DEMETER

1 kg
[Dinkelmischbrot 90/10%]

Dinkelmehl 1050 Demeter
Quellwasser
Kartoffeln frisch Demeter
Roggensauerteig Demeter
Hefe BIO
Steinsalz
Muskatblüte BIO



Allergene

/BAUERNBROT DEMETER

1 kg
[Weizenmischbrot 80/20%]



Weizenmehl 1600 Demeter
Quellwasser
Roggenmehl 1370 Demeter
Roggensauerteig Demeter
Hefe BIO
Steinsalz
Kümmel Demeter

/FILDERBÄUERLE DEMETER

0,5 kg
[Weizenmischbrot 80/20%]



Weizenmehl 1600 Demeter
Quellwasser
Roggenmehl 1370 Demeter
Roggensauerteig Demeter
Hefe BIO
Steinsalz
Kümmel Demeter

/MUSBERGER LAIB DEMETER

1 kg

[Weizenmischbrot 90/10%]

Weizenmehl 550/1600 Demeter

Quellwasser

20% Quark Demeter

Roggensauerteig Demeter

Roggenmehl 1370 Demeter

Hefe BIO

Steinsalz



/SCHWABENKORNBROT DEMETER

0,75 kg

[Dinkel 100%]

Dinkelmehl 1050 Demeter

Quellwasser

Grünkernschrot Demeter

Hefe BIO

Steinsalz



Allergene

/WALNUSSBAGUETTE DEMETER

0,5 kg
[Weizen 100%]



Weizenmehl 550 Demeter
Buttermilch Demeter
Walnüsse BIO
Weizenvollkornmehl Demeter
Hefe BIO
Steinsalz

Allergene



VON
ECHTEM
SCHROT
UND KORN
UNSERE
STEINOFENBROTE

Nicht weit weg von der Eselsmühle, in Steinenbronn, backen wir unsere Steinofenbrote – natürlich ebenfalls in Demeter-Qualität. Sie zeichnen sich durch die besondere Krustenbildung, eine lockere Krume und langanhaltende Frische aus.

/DINKELVOLLKORN FERMENTBROT DEMETER

0,75 kg
[Dinkel 100%]

Dinkelvollkornmehl Demeter
Wasser
Kartoffeln Demeter
Dinkelflocken Demeter
Sonnenblumenkerne Demeter
Fermentansatz BIO
(Honig + Meersalz)
Steinsalz
Zuckerrübensirup BIO



/DINKELWEISSBROT DEMETER

0,75 kg
[Dinkel 100%]

Dinkelmehl 630 Demeter
Wasser
Joghurt Demeter
Kartoffeln Demeter
Steinsalz
Blütenhonig BIO
Ahornsirup BIO
Hefe BIO
Margarine BIO



Allergene

/EMMERBROT DEMETER

0,5 kg
[Emmer 100%]



Emmermehl 1200 Demeter
Wasser
Emmervollkornmehl Demeter
Hefe BIO
Steinsalz

/FLÛTE DEMETER

0,5 kg
[Emmer 100%]



Emmermehl hell Demeter
Wasser
Hefe BIO
Steinsalz

/ESSENER BROT ROGGEN DEMETER

1 kg
[Roggen 100%]

Roggenkeimlinge Demeter
Wasser
Roggenvollkornmehl Demeter
Roggenvollkornsauerteig Demeter
Steinsalz



/ESSENER BROT DINKEL DEMETER

1 kg
[Dinkel 100%]

Dinkelkeimlinge Demeter
Wasser
Dinkelvollkornmehl Demeter
Dinkelvollkornsauerteig Demeter
Steinsalz



Allergene

/BAGUETTE DEMETER

0,5 kg
[Weizen 100%]



Weizenmehl 550 Demeter
Wasser
Steinsalz
Hefe BIO

/LAUGENBAGUETTE DEMETER

0,5 kg
[Weizen 100%]



Weizenmehl 550 Demeter
Wasser
Margarine BIO
Steinsalz
Hefe BIO
Natronlauge

/ITALIENISCHES WEISSBROT DEMETER

1 kg

[Weizen 100%]

Weizenmehl 550 Demeter

Wasser

Steinsalz

Hefe BIO



/KAROTTEN-KÜRBIS-BROT DEMETER

0,35 kg

[Weizen-Roggen-Dinkel
mischbrot]

Wasser

Weizenmehl Demeter

Sonnenblumenkerne Demeter

Roggenvollkornmehl Demeter

Roggenmehl Demeter

Dinkelmehl Demeter

Karotten Demeter

Kürbiskerne Demeter

Blütenhonig BIO

Traubenkernmehl BIO

Steinsalz

Dinkelflocken Demeter

Leinsaat Demeter

Sesam Demeter

Hefe BIO

Brotgewürz Demeter/BIO



Allergene

/ROGGENBROT DEMETER

1 kg
[Roggen 100%]



Roggenmehl 1370 Demeter
Wasser
Roggensauerteig Demeter
Steinsalz
Kümmel Demeter

/ROGGENSCHROTBROT DEMETER

0,75 kg
[Roggenvollkornschrot 100%]



Roggenvollkornschrot Demeter
Wasser
Roggensauerteig Demeter
Hefe BIO
Steinsalz
Zuckerrübensirup BIO
Kümmel Demeter

/RÜBLIHERZBROT DEMETER

0,75 kg

[Weizenvollkorn 100%]

Weizenvollkornmehl Demeter

Wasser

Karotten Demeter

Haselnüsse Demeter

Roggensauerteig Demeter

Hefe BIO

Steinsalz

Zuckerrübensirup BIO

Koriander Demeter



/SAATENBROT DEMETER

0,75 kg

[Weizenvollkorn 100%]

Weizenvollkornschrot Demeter

Wasser

Weizenvollkornsauerteig Demeter

Kürbiskerne Demeter

Leinsaat, Sesam Demeter

Hefe BIO

Steinsalz

Zuckerrübensirup BIO

Kümmel Demeter



Allergene

/TEUFELCHEN DEMETER

0,5 kg

[Weizenmischbrot 90/10%]



Weizenmehl Demeter

Rote Bete Saft Demeter

Apfel Demeter

Walnusskerne Demeter

Meerrettich Demeter

Roggenmehl Demeter

Roggensauerteig Demeter

Hefe BIO

Steinsalz

/4-KORN-BROT DEMETER

0,75 kg

[Mischbrot aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer]



Wasser

Weizenmehl 1600 Demeter

Roggenmehl 1370 Demeter

Sonnenblumenkerne Demeter

Vierkornmischung Demeter

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

Roggensauerteig Demeter

Hefe BIO

Zuckerrübensirup Demeter

Steinsalz

Koriander Demeter

Allergene

/7-KORN-BROT DEMETER

0,35 kg

[Mischbrot aus sieben Getreidearten]

Wasser

Roggenvollkornmehl Demeter

Roggenmehl 1370 Demeter

Reisflocken Demeter

Weizenmehl 1600 Demeter

Weizenvollkornmehl Demeter

Emmermehl hell Demeter

Joghurt frisch Demeter

Dinkelmehl 630 Demeter

Dinkelflocken Demeter

Leinsamen Demeter

Hirse Demeter

Steinsalz

Hefe BIO

Blütenhonig BIO

Maisgrieß BIO



FEINE TEILCHEN: UNSER KLEINGEBÄCK

Auch Brezeln, Brötchen, Croissants, Gebäck und noch so einiges mehr finden Sie in unserem Backwaren-Angebot. Hergestellt mit viel Sorgfalt und Leidenschaft für Qualität. Und natürlich mit Demeter-Zutaten. Auch vegane Backwaren dürfen da natürlich nicht fehlen.

/BRÖTCHEN DEMETER

Elsässer Brötchen Demeter
Walnussbrötchen Demeter
Mühlenweckle Demeter
Kartoffelbrötchen Demeter
Dinkelvollkornbrötchen
Sesam Demeter
Rosinenbrötchen Demeter
Käsebrötchen Demeter



/LAUGENGEBÄCK DEMETER

Laugenbrezel Demeter
Laugen-Käse-Stange Demeter
Laugenstange Demeter
Laugenbrötchen Demeter
Vollkornlaugenbrötchen Demeter
Emmer Laugenbrezel Demeter



/HEFEKRANZ MIT ROSINEN DEMETER **/KAISERZOPF OHNE ROSINEN DEMETER**

2 kg

1,5 kg



Weizenmehl 550 Demeter
Milch Demeter
Rübenzucker Demeter
Margarine BIO
Eier Demeter
Hefe BIO
Mandeln BIO
Rosinen Demeter
Zuckerglasur Demeter
Steinsalz
Zitrone Demeter

/SÜSSES KLEINGEBÄCK DEMETER



Streuselungen Demeter
Apfelrollen Demeter
Schneckenudel Demeter
Mandelbrezel Demeter
Nusshörnchen Demeter

Allergene

/KUCHEN DEMETER

Käsekuchen Demeter
Obstkuchen Demeter
(Verschiedene Sorten)
Quarkkuchen Demeter
(Verschiedene Sorten)
Rührkuchen Demeter
Sahnekuchen Demeter
Saisonale Kuchen Demeter



/DAUERGEBÄCK DEMETER

Engadiner Nusstorte BIO
Linzertorte rund BIO
Mandeseel Demeter
Nussstange BIO
Bobbes BIO
Tigerkringel BIO
(Okt. – Mai)
Flammendes Herz Demeter
(Okt. – Mai)
Mandelhörnchen BIO
Dinkelknuspertaler Demeter
Nussecken Demeter
Eselsohren BIO
Walnussringe BIO



Wechselnde Monatsartikel und weitere saisonale Produkte wie: Stollen Demeter, Hutzelbrot Demeter, Früchtebrot Demeter, Nikoläuse Demeter, Neujahrsbrezeln Demeter, Osterhasen Demeter, Apfelberliner Demeter, Quarkbällchen Demeter

**EIN
STÜCK
HEILE
WELT**

Rudolf Gmelin GmbH & Co. KG | Eselsmühle | 70771 Musberg
info@eselsmuehle.com | www.eselsmuehle.com

Demeter-Holzofenbäckerei | Kaufladen
Mühlenstube & Gartenwirtschaft | Feiern im Stall