

# Schnitzer

GLUTENFREIHEIT



LASS DIR  
DAS LEBEN  
SCHMECKEN



Mai 2024



# ALLERGENE AUF EINEN BLICK

## BROTE

Art. Nr. Produkt	Ohne Zusatz von:						
	Gluten	Weizen	Soja	Nuss	Ei	Hefe	Laktose Vegetarisch Palmoilfrei
A4609 <b>BIO BREAD LESS</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4722 <b>BIO BROT HAFER</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4708 <b>BIO BROT CLASSIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4709 <b>BIO BROT RUSTIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4710 <b>BIO BROT GRAINY</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4525 <b>BIO SAUERTEIGBROT CHIA &amp; QUINOA</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4523 <b>BIO SAUERTEIGBROT AMARANTH</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4712 <b>BIO SCHNITTE QUINOA</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4502 <b>BIO SCHNITTE BUCHWEIZEN</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4505 <b>BIO SCHNITTE HIRSE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4507 <b>BIO SCHNITTE SESAM</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A7001 <b>BIO SCHNITTE GRAINY</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## BAGUETTES, CIABATTAS & CO.

Art. Nr. Produkt	Ohne Zusatz von:						
	Gluten	Weizen	Soja	Nuss	Ei	Hefe	Laktose Vegetarisch Palmoilfrei
A4585 <b>BIO BAGUETTE CLASSIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4586 <b>BIO BAGUETTE RUSTIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4587 <b>BIO BAGUETTE GRAINY</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4704-8 <b>BIO BAGUETTINI CLASSIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4703-8 <b>BIO BAGUETTINI RUSTIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4717 <b>BIO CIABATTA TOMATE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4718 <b>BIO CIABATTA OLIVE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4607 <b>BIO BURGER BUNS</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4518 <b>BIO PIZZA BASE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## BRÖTCHEN

Art. Nr. Produkt	Ohne Zusatz von:						
	Gluten	Weizen	Soja	Nuss	Ei	Hefe	Laktose Vegetarisch Palmoilfrei
A4724 <b>BIO SUPER PANINI RUSTIC</b> <b>NEU</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4705-6 <b>BIO PANINI CLASSIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4706 <b>BIO PANINI GRAINY</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4540 <b>BIO PANINI HAFER</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4707 <b>BIO FOCACCIA</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## SÜSSES GEBÄCK

Art. Nr. Produkt	Ohne Zusatz von:						
	Gluten	Weizen	Soja	Nuss	Ei	Hefe	Laktose Vegetarisch Palmoilfrei
A4723 <b>BIO BROWNIE SCHOKO</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ Vegan
A4544 <b>BIO MUFFIN SCHOKO</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4528 <b>BIO MUFFIN BLAUBEERE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4545 <b>BIO MUFFIN VANILLE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## SNACKS

A4598 <b>BIO GRISSINI SESAM</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4599 <b>BIO GRISSINI TOMATE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A4711 <b>BIO GRISSINI KÄSE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



\*aus kontrolliert biologischem Anbau.  
Alle Produkte entsprechen den Richtlinien der Verordnungen (EG) Nr. 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen.



# BROTE

- ↘ Frischbrote
- ↘ Aufbackbrote
- ↘ Schnittbrote

# OFENSCHLUPFER



## Zutaten

- 1 Packung Brot Classic
- 2 Äpfel
- 50 ml Milch
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 EL Zimt
- 1 Handvoll Mandelblättchen

## Zubereitung:

- ↘ Den Boden einer Auflaufform mit Brot Classic Scheiben auslegen.
- ↘ Die Äpfel entkernen, in dünne Spalten schneiden und auf den Brotscheiben verteilen.
- ↘ Abwechselnd eine Lage Brot und eine Lage Äpfel schichten.
- ↘ Milch mit Eiern, Zucker und Zimt vermischen und über die Brotschichten gießen.
- ↘ Im vorgeheizten Backofen bei 170° für ca. 45 min backen.
- ↘ Nach der Hälfte der Backzeit mit Mandelblättchen bestreuen.

Am besten mit warmer Vanillesoße genießen!

# FRISCHBROTE



A4609



**BIO BREAD LESS**

OHNE MEHL & HEFE

Ein Brot ganz ohne Mehl und Hefe! Reich an Saaten und Haferflocken, liefert das Vitalbrot hochwertigste Nährstoffe und ist eine Proteinquelle. Auch für Körperbewusste und Sportbegeisterte.

Zutaten: Wasser, glutenfreie **Hafervollkornflocken\***, 9% Kürbiskerne\*, 9% Sonnenblumenkerne\*, 7% Quinoa\* puffed, Apfelessig\*, 5% Chiasamen\* (Salvia hispanica), 3% Leinsamen\*, Apfelsaftkonzentrat\*, Meersalz, Flohsamenschalen\*, Sonnenblumenöl\*

↳ Vitamin E-Quelle  
↳ Quelle von Omega-3-Fettsäuren, Magnesium, Eiweiß, Vitamin B1



Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja    ↳ Ei  
↳ Weizen   ↳ Nuss   ↳ Hefe



1 x **e 350 g**

A4722



**BIO BROT HAFER**

Das geschnittene Bio-Brot Hafer enthält 14% Hafer aus Hafervollkornmehl und Hafervollkornflocken und liefert Ballaststoffe. Es ist direkt verzehrbereit, kann aber auch als Toast oder Sandwich verwendet werden.

Zutaten: Wasser, Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 8% glutenfreie **Hafervollkornflocken\***, Reismehl\*, 6% glutenfreies **Hafervollkornmehl\***, Sonnenblumenöl\*, Apfelessig\*, Flohsamenschalen\*, Sonnenblumenmehl\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl\*, Xanthan; glutenfreies **Gerstenmalzextrakt\***, Zitronenextrakt\*

↳ Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja    ↳ Ei  
↳ Weizen   ↳ Nuss



6 x **e 200 g**

A4708



**BIO BROT CLASSIC**

Der Klassiker zum Direktverzehr: Das Brot Classic überzeugt durch seinen milden Geschmack und seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Direkt aus der Packung, getoastet oder als Sandwich ein Genuss.

Zutaten: Wasser, 28% Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), Reismehl\*, 6% Hirseflocken\*, 3% Weizenmehl\*, Sonnenblumenöl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Meersalz, Apfelessig\*, Hefe\*, Dextrose\*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl\*, Xanthan; Gewürze\*, Zitronenextrakt\*

↳ Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja    ↳ Ei  
↳ Weizen   ↳ Nuss



2 x 6 **e 400 g**

A4709



**BIO BROT RUSTIC**

Kräftig und herzhaft im Geschmack: Die direkt verzehrbereiten Bio-Brot Scheiben schmecken zu jeder Mahlzeit und erinnern an ein klassisches Bauernbrot.

Zutaten: Wasser, 29% Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), Reismehl\*, Hirsemehl\*, 3% Weizenmehl\*, Sonnenblumenöl\*, Hirseflocken\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, glutenfreies **Gerstenmalzextrakt\***, Meersalz, Apfelessig\*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl\*, Xanthan; Hefe\*, Gewürze\*, Zitronenextrakt\*

↳ Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja    ↳ Ei  
↳ Weizen   ↳ Nuss



2 x 6 **e 430 g**

A4710



**BIO BROT GRAINY**

Dieses geschnittene Brot ist verfeinert mit Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Ausgewogen körnig und nussig im Geschmack. Direkt verzehren oder kurz aufstoasten für extra Knusprigkeit

Zutaten: Wasser, 26% Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), Reismehl\*, Hirsemehl\*, 3% Leinsamen\*, 3% Sonnenblumenkerne\*, 3% Weizenmehl\*, Sonnenblumenöl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Apfelessig\*, 1% Chiasamen\* (salvia hispanica), Meersalz, glutenfreies **Gerstenmalzextrakt\***, Verdickungsmittel: Guarkeimehl\*, Xanthan; Hefe\*, Gewürze\*, Zitronenextrakt\*

↳ Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja    ↳ Ei  
↳ Weizen   ↳ Nuss



2 x 6 **e 430 g**

# AUFBACKBROTE



A4525



## BIO SAUERTEIG-BROT CHIA & QUINOA

Unser Premiumbrot vereint die ernährungsphysiologischen Vorteile der beiden südamerikanischen Trendgewächse Chia und Quinoa. Die mit Kürbiskernen, Sesam und Sonnenblumenkernen abgerundete Rezeptur sorgt für ein fein-nussiges Geschmackserlebnis.

Zutaten: Wasser, Maisstärke\*, 10 % Reinsnaturauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 8 % Quinoa-Vollkornmehl\*, 3 % Chia-Samen\* (Salvia hispanica), Kürbiskerne\*, **Sesamsamen\***, Sonnenblumenöl\*, Maismehl\*, Reismehl\*, Sonnenblumenkerne\*, Flohsamenschalen\*, Leinsamenmehl\*, Erbsenprotein\*, Dextrose\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

- ↘ Reich an Ballaststoffen
- ↘ Hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren
- ↘ Folsäure



- Ohne Zusatz von:
- ↘ Gluten
  - ↘ Weizen
  - ↘ Soja
  - ↘ Nuss
  - ↘ Ei



2x 500 g

A4523



## BIO SAUERTEIG-BROT AMARANTH

Das mit Amaranth verfeinerte Aufbackbrot nimmt dich mit auf eine kulinarische Genussreise. Das Sauerteigbrot überzeugt mit vielen Ballaststoffen und bringt Vielfalt auf den Teller.

Zutaten: Wasser, 23 % Maisstärke\*, 10 % Reinsnaturauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 10 % Amaranth-vollkornmehl\*, Leinsamen\*, Sonnenblumenkerne\*, **Sesamsamen\***, Sonnenblumenöl\*, Reismehl\*, Flohsamenschalen\*, Apfelfaser\*, Erbsenprotein\*, Dextrose\*, Hefe\*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

- ↘ Reich an Ballaststoffen



- Ohne Zusatz von:
- ↘ Gluten
  - ↘ Weizen
  - ↘ Soja
  - ↘ Nuss
  - ↘ Ei



2x 500 g

## GENUSS-TIPP

Entdecke die Kombination aus knusprigem Sauerteigbrot mit cremiger Avocadocreme und zarten Sprossen.

# SCHNITTBROTE



A4712



## BIO SCHNITTE QUINOA

Dank 15% gemahlenem schwarzen Quinoa, Kürbis- und Sonnenblumenkernen liefert das Brot Ballaststoffe, Magnesium, Folsäure und Eiweiß. Besonders wertvoll, besonders saftig, besonders lecker.

Zutaten: Reinsnaturauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 15% gemahlener schwarzer Quinoa\*, Wasser, **Lupinenmehl\***, Kürbiskerne\*, Sonnenblumenkerne\*, **Sesamsamen\***, Reismehl\*, Apfelessig\*, Meersalz, Apfelfasern\*

Quelle von Ballaststoffen, Eiweiß, Folsäure und Magnesium



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss \ Hefe



6x e 250 g

A4502



## BIO SCHNITTE BUCHWEIZEN

Die Bio-Schnitte hat einen Anteil von 31 % sonnengereiftem Buchweizen und ist dadurch herzhaft im Geschmack. Direkt verzehrbereit liefert das Schnittbrot von Natur aus Ballaststoffe und Magnesium.

Zutaten: Buchweizen natursauerteig\* (Buchweizenvollkornmehl\*, Wasser), Wasser, Maismehl\*, **Sojamehl\***, Buchweizenvollkornmehl\*, Sonnenblumenkerne\*, Hirsevollkornmehl\*, Reismehl\*, Meersalz, Apfelfaser\*, Emulgator: **Sojalecithine\***

Quelle von Ballaststoffen und Magnesium



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss \ Hefe



6x e 250 g

A4505



## BIO SCHNITTE HIRSE

Durch eine gelungene Auslese aus Hirse und feinen Leinsamen, enthält die Schnitte von Natur aus Ballaststoffe und Magnesium.

Zutaten: Buchweizen natursauerteig\* (Buchweizenvollkornmehl\*, Wasser), Wasser, 17 % Hirsevollkornmehl\*, Buchweizenvollkornmehl\*, Maismehl\*, Leinsamen\*, Sonnenblumenöl\*, Meersalz, Apfelfaser\*, Emulgator: **Sojalecithine\***

Quelle von Ballaststoffen und Magnesium



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss \ Hefe



6x e 250 g

A4507



## BIO SCHNITTE SESAM

Unser edles Sesambrot ist gespickt mit vielen guten Saaten, kernig im Biss und kräftig nussig im Geschmack. Es enthält wertvollen Sesam, ist magnesiumhaltig und reich an Ballaststoffen.

Zutaten: Buchweizen natursauerteig\* (Buchweizenvollkornmehl\*, Wasser), Wasser, 14 % **Sesamsamen\***, Maismehl\*, Leinsamen\*, Buchweizenvollkornmehl\*, Hirsevollkornmehl\*, **Sojamehl\***, Meersalz, Apfelfaser\*, Emulgator: **Sojalecithine\***

Reich an Ballaststoffen  
 Quelle von Magnesium



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss \ Hefe



6x e 250 g

A7001



## BIO SCHNITTE GRAINY

Die Schnitte Grainy überzeugt durch wertvolle Saaten und einen besonders milden Geschmack. Glutenfreier Genuss ganz ohne Mais.

Zutaten: Reinsnaturauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), Hirsevollkornmehl\*, Wasser, Reismehl\*, **Sojamehl\***, 4 % **Sesamsamen\***, 4 % Sonnenblumenkerne\*, 4 % Leinsamen\*, Leinsamenmehl\*, Apfelessig\*, Meersalz, Apfelfaser\*

Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss \ Hefe



6x e 250 g

# BAGUETTES CIABATTAS & CO.

- \ Baguettes
- \ Baguettinis
- \ Ciabattas
- \ Burger Buns
- \ Pizza Base

## FRENCH TOAST

### Zutaten

- 1 Schnitzer  
Bio Baguette Classic
- 500 ml Milch
- 1 Zimtstange
- Schale einer Bio-Zitrone
- 2 Eier
- Zucker
- 1 TL Zimt
- Öl zum Braten

### Zubereitung:

- \ Milch mit Zitronenabrieb und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Folie abgedeckt abkühlen lassen.
- \ Bio Baguette Classic in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Milchmischung in eine Schale giessen, Brotscheiben einschichten und restliche Milch darüber giessen. Von beiden Seiten je 30 Min. einweichen lassen.
- \ Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben in 2 verquirlten Eiern wenden und auf jeder Seite goldgelb ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- \ Die Brotscheiben in einer Zucker-Zimt-Mischung wenden und noch warm servieren.



# BAGUETTES



A4585



## BIO BAGUETTE CLASSIC

Der französische Klassiker, glutenfrei interpretiert. Durch den milden Geschmack eignet sich das Baguette für jede Art von Belag, ob herzhaft oder süß.

Zutaten: Wasser, 28 % Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), Hirseflocken\*, Leinsamenmehl\*, Sonnenblumenöl\*, 3 % Maismehl\*, Reismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Dextrose\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



2x   
 e 360 g

A4586



## BIO BAGUETTE RUSTIC

Mit seiner luftig, lockeren Art und dem herzhaften Geschmack, bringt das Bio Baguette Rustic französischen Genuss auf den heimischen Tisch.

Zutaten: Wasser, 26 % Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 4 % Leinsamenmehl\*, Apfelfaser\*, Sonnenblumenöl\*, Reisflocken\*, 3 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



2x   
 e 320 g

A4587



## BIO BAGUETTE GRAINY

Das körnige Baguette überzeugt mit seinem nussig-kraftigem Geschmack. Veredelt mit Leinsamen und Sesam ist es reich an Ballaststoffen und lässt sich nach Belieben belegen und bestreichen.

Zutaten: Wasser, 23 % Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 4 % **Sesamsamen\***, 4 % Leinsamen\*, 4 % Leinsamenmehl\*, Apfelfaser\*, Sonnenblumenöl\*, Reismehl\*, 2 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



2x   
 e 320 g

A4704-8



## BIO BAGUETTINI CLASSIC

Klein, aber fein. Der milde Geschmack dieses Mini-Baguettes lässt sich sowohl pikant-würzig als auch aromatisch süß kombinieren. Für die kleine Brotzeit zwischendurch.

Zutaten: Wasser, 27 % Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 6 % Hirseflocken\*, Leinsamenmehl\*, Sonnenblumenöl\*, Reismehl\*, 2 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Dextrose\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



2x   
 e 200 g

A4703-8



## BIO BAGUETTINI RUSTIC

Klein in der Form und groß im Geschmack. Das Mini-Baguette Rustic ist mit Leinsamenmehl verfeinert und schmeckt herzhaft lecker. Ideal für den kleinen Hunger.

Zutaten: Wasser, 24 % Maisstärke\*, Reinsnauersauerteig\* (Reismehl\*, Wasser), 4 % Leinsamenmehl\*, Apfelfaser\*, Sonnenblumenöl\*, Reisflocken\*, 2 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Reismehl\*, Gewürze\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



2x   
 e 200 g



# CIABATTAS



A4717



## BIO CIABATTA TOMATE

Italienischer Genuss: Lockerer Teig und knusprige Kruste vereint mit dem Geschmack von sonnengetrockneten Tomaten.

Zutaten: 29 % Maisstärke\*, Wasser, Reinsnaturstauertig\* (Reismehl\*, Wasser), 7 % getrocknete Tomaten\*, Sonnenblumenöl\*, Leinsamenmehl\*, Reismehl\*, 3 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Dextrose\*, Hefe\*, Meersalz, 1 % Tomatenmark\*, Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

↘ Reich an Ballaststoffen




Ohne Zusatz von:  
↘ Gluten    ↘ Soja  
↘ Weizen   ↘ Nuss

↘ Ei



DE-006-078

1 x   
e 180 g

A4718



## BIO CIABATTA OLIVE

Das Ciabatta mit grünen und schwarzen Oliven bringt italienischen Flair auf den Teller. Einfach die Augen schließen und genießen.

Zutaten: Wasser, 28 % Maisstärke\*, Reinsnaturstauertig\* (Reismehl\*, Wasser), 6 % Oliven\* (grüne und schwarze Oliven\*), Leinsamenmehl\*, Sonnenblumenöl\*, Reismehl\*, 3 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Dextrose\*, Hefe\*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Xanthan

↘ Reich an Ballaststoffen




Ohne Zusatz von:  
↘ Gluten    ↘ Soja  
↘ Weizen   ↘ Nuss

↘ Ei



DE-006-063

1 x   
e 180 g

## GENUSS-TIPP

Unser Ciabatta kurz aufbacken, in Scheiben schneiden und mit Olivenpaste, Hummus und Tomatenaufstrich belegen. Dazu passen Oliven und auch Antipasti.

# BURGER & PIZZA

A4607



## BIO BURGER BUNS

Kreativität erlaubt. Ob als fleischhaltige oder vegetarische Variante, das super fluffige Hamburger Brötchen nach Belieben mit frischen, saftigen Zutaten belegen und glutenfreien Burger-Genuss erleben.

Zutaten: 29 % Maisstärke\*, Wasser, Reinsnatursteig\* (Reismehl\*, Wasser), Reismehl\*, 6 % **Sesamsamen\***, **Volle!**\*, Tapiokastärke\*, Rohrzucker\*, Glukosesirup\*, Sonnenblumenöl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Hefe\*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*

Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
- Gluten - Soja  
- Weizen - Nuss



DE-006-086

2 x 2   
e 250 g

A4518



## BIO PIZZA BASE

Mit unserem Bio-Pizzaboden wird die eigene Pizza zum Kinderspiel. Einfach mit frischen Zutaten belegen, im Ofen knusprig backen und italienisch genießen.

Zutaten: 34 % Maisstärke\*, Wasser, 15 % Maismehl\*, Reinsnatursteig\* (Reismehl\*, Wasser), Sonnenblumenöl\*, Reismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Leinsamenmehl\*, Dextrose\*, Meersalz, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate), Apfelfaser\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Xanthan; Gewürze\*, Zitronenextrakt\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
- Gluten - Soja - Ei  
- Weizen - Nuss - Hefe



DE-006-068

1 x   
e 100 g

# LUST AUF EINEN FALAFEL- BURGER?





# BRÖTCHEN

- \ Panini
- \ Focaccia

## GEFÜLLTE BRÖTCHEN

„FLAMMKUCHEN ART“

### Zutaten für 12 gefüllte Brötchen

- 12 Schnitzer Bio Panini Hafer
- 4 Eier
- 50 ml Sahne
- 200 g Schinkenspeck
- 100 g Zwiebel
- 100 g Parmesankäse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

- \ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- \ Zuerst eine kreisförmige Vertiefung in die Oberseite des Brötchens schneiden und die Krume und die Kruste entfernen, so dass ein Loch zum Füllen entsteht.
- \ Je einen TL Parmesankäse in jedes Brötchen streuen. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne verquirlen. Dann die gehackte Zwiebel und den gewürfelten Schinkenspeck hinzufügen.
- \ Die Brötchen in eine feuerfeste Form legen und mit der Zwiebel-Schinken-Masse füllen. Zum Schluss noch ein wenig Parmesan darüber streuen.
- \ 20 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken, bis die Eimasse fest und die Brötchen goldbraun sind.
- \ Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und mit gehackter Petersilie servieren.

TIPP: Die entfernten Brotreste einfach aufheben, trocknen lassen und zu Paniermehl vermahlen.



# BRÖTCHEN



A4724



## BIO SUPER PANINI RUSTIC

NEU

Extra große glutenfreie Bio-Brötchen auf Maisbasis mit herzhaftem Geschmack und knuspriger Maiskruste. Der Super-Genuss für eine leckere Brotzeit.

Zutaten: Wasser, 27 % Maisstärke\*, Reinsnursauer-  
teig\* (Reismehl\*, Wasser), Hirseflocken\*, Leinsamen-  
mehl\*, Sonnenblumenöl\*, Reismehl\*, 2 % Maismehl\*,  
Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Apfelfaser\*,  
1 % Maisgrieß\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel:  
Guarkernmehl\*, Xanthan, Gewürze\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



2x e 180 g

A4705-6



## BIO PANINI CLASSIC

Mit seinem sternförmigen Einschnitt ist dieses Brötchen der Klassiker unter den Frühstücksbrötchen und erfreut sich großer Beliebtheit bei Groß und Klein.

Zutaten: Wasser, 29 % Maisstärke\*, Reinsnursauer-  
teig\* (Reismehl\*, Wasser), 6 % Hirseflocken\*,  
Leinsamenmehl\*, Sonnenblumenöl\*, Reismehl\*,  
2 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*,  
Dextrose\*, Hefe\*, Meersalz, Verdickungsmittel:  
Guarkernmehl\*, Xanthan, Gewürze\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



3x e 188 g

A4706



## BIO PANINI GRAINY

Das Brötchen mit Mohn, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam überzeugt durch seinen nussig-kräftigen Geschmack und der knusprigen Kruste.

Zutaten: Wasser, 23 % Maisstärke\*, Reinsnursauer-  
teig\* (Reismehl\*, Wasser), 6 % Sonnenblumenkerne\*,  
Hirseflocken\*, Leinsamenmehl\*, Sonnenblumenöl\*,  
2 % Leinsamen\*, Reismehl\*, 2 % **Sesamsamen\***,  
2 % Mohnsamen\*, 2 % Maismehl\*, Apfelfaser\*,  
Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*, Dextrose\*,  
Meersalz, Hefe\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*,  
Xanthan, Gewürze\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



3x e 188 g

A4540



## BIO PANINI HAFER

Mit Hafer aktiv in den Tag starten! Die Brötchen mit knackigen Bio-Haferflocken schmecken schön kernig-mild. Mit einem Haferanteil von 27 % sind sie zudem reich an Ballaststoffen.

Zutaten: Wasser, 17 % glutenfreie **Hafervollkornflocken\***, Maisstärke\*, 10 % glutenfreies **Hafervollkornmehl\***, Reinsnursauer-  
teig\* (Reismehl\*, Wasser),  
Apfelesig\*, Leinsamenmehl\*, Sonnenblumenöl\*,  
Reismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*,  
Dextrose\*, Meersalz, Hefe\*, Verdickungs-  
mittel: Guarkernmehl\*, Xanthan

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



3x e 180 g

A4707



## BIO FOCACCIA

Ein Stück Italien für Zuhause. Das Fladenbrot ligurischer Art besticht durch seinen mediterranen Geschmack und schmeckt zu jeder Brotzeit.

Zutaten: 41 % Maisstärke\*, Wasser, Reinsnursauer-  
teig\* (Reismehl\*, Wasser), Sonnenblumenöl\*,  
3 % Maismehl\*, Flohsamenschalen\*, Erbsenprotein\*,  
Leinsamenmehl\*, Hefe\*, Dextrose\*, Meersalz,  
Apfelfaser\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*,  
Xanthan, Reismehl\*, 0,1 % Kräuter\*

Reich an Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 \ Gluten \ Soja \ Ei  
 \ Weizen \ Nuss



2x2 e 220 g

# SÜSSES GEBÄCK

↳ Brownie  
↳ Muffins

A4723



## BIO BROWNIE SCHOKO



Vegan und glutenfrei war noch nie so schokoladig! Der Schoko Brownie mit Zartbitterschokolade ist super schokoladig und saftig! Perfekt zum Teilen & Genießen.

Zutaten: Rohrzucker\*, Margarine\* (Palmöl\*, Wasser, Sonnenblumenöl\*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine\*; Meersalz, Zitronensaftkonzentrat\*), Wasser, 9% Zartbitterschokolade (Kakaomasse\*, Rohrzucker\*, Kakaobutter\*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine\*), Reismehl\*, Sonnenblumenmehl\*, 4% Kakaopulver\*, Maisstärke\*, Flohsamenschalen\*, Meersalz, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate; Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat)

Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja    ↳ Ei  
↳ Weizen    ↳ Nuss    ↳ Hefe



DE-006-115

1 x 140 g

A4544



## BIO MUFFIN SCHOKO

Entdecke deine dunkle Seite und erlebe eine süße Verführung. Der saftige Kakaorührteig mit zarten Schokoladenstücken überzeugt nicht nur Schokoladen-Liebhaber.

Zutaten: Rohrzucker\*, **Vollei\***, Margarine\* (Palmöl\*, Wasser, Sonnenblumenöl\*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine\*), Salz, Zitronensaftkonzentrat\*), 15% Zartbitterschokolade\* (Kakaomasse\*, Rohrzucker\*, Kakaobutter\*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine\*), Reismehl\*, 7% Kakao\*, Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Meersalz, Zitronenextrakt\*, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat)

Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja  
↳ Weizen    ↳ Nuss    ↳ Hefe



DE-006-033

2 x 140 g

A4528



## BIO MUFFIN BLAUBEERE

Fruchtig, frisch genießen. Dieser Bio Muffin vereint beste Zutaten in einem saftigen Rührteig mit ganzen Heidelbeeren.

Zutaten: **Vollei\***, Margarine\* (Palmöl\*, Wasser, Sonnenblumenöl\*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine\*), Salz, Zitronensaftkonzentrat\*), Rohrzucker\*, 19% Blaubeeren\*, Reismehl\*, Maismehl\*, Maisstärke\*, Zitronenextrakt\*, Bourbon-Vanillezucker\* (Rohrzucker\*, Bourbon-Vanillepulver\*), Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Zitronensaftkonzentrat\*, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat), Meersalz



Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja  
↳ Weizen    ↳ Nuss    ↳ Hefe



DE-006-031

2 x 140 g

A4545



## BIO MUFFIN VANILLE

Luftig, lockere Versuchung! Dieser Bio Muffin überzeugt mit seinem feinen Vanillegeschmack und versüßt die Pause zwischendurch.

Zutaten: Rohrzucker\*, **Vollei\***, Margarine\* (Palmöl\*, Wasser, Sonnenblumenöl\*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine\*), Salz, Zitronensaftkonzentrat\*), Reismehl\*, Maismehl\*, Zitronenextrakt\*, Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat), Meersalz, natürliches Vanillearoma



Ohne Zusatz von:  
↳ Gluten    ↳ Soja  
↳ Weizen    ↳ Nuss    ↳ Hefe



DE-006-032

2 x 140 g



# SNACKS

↘ Grissini

A4598



## BIO GRISSINI SESAM

Die Miniversion des traditionellen italienischen Gebäcks, verfeinert mit Sesam. Perfekt zum Servieren in geselliger Runde.

Zutaten: 69 % Kartoffelstärke\*, Maismehl\*, Sonnenblumenöl\*, 4 % **Sesamsamen\***, **Sojamehl\***, Dextrose\*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat), Emulgator: **Sojalecithine\***

↘ Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 ↘ Gluten  
 ↘ Weizen  
 ↘ Nuss  
 ↘ Ei  
 ↘ Hefe



e 100 g

A4599



## BIO GRISSINI TOMATE

Herzhaft italienisch knabbern. Ein besonderes Geschmackserlebnis mit Bergkäse und Paprika-Tomaten-Geschmack.

Zutaten: 68 % Kartoffelstärke\*, Maismehl\*, Sonnenblumenöl\*, 7 % Tomatenmark\*, 4 % **Bergkäse\***, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat), Emulgator: **Sojalecithine\***, 1 % Tomatenflocken\*, Paprikaflocken\*, Gewürze\*

↘ Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 ↘ Gluten  
 ↘ Weizen  
 ↘ Nuss  
 ↘ Ei  
 ↘ Hefe



e 100 g

A4711



## BIO GRISSINI KÄSE

Die herzhaften Grissini mit Bergkäse dürfen bei keiner gemütlichen Runde fehlen. So macht Snacks Spaß!

Zutaten: 68 % Kartoffelstärke\*, 16 % **Bergkäse\***, Maismehl\*, Sonnenblumenöl\*, **Sojamehl\***, Dextrose\*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernelmehl\*, Weinsteinbackpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat), Emulgator: **Sojalecithine\***

↘ Quelle von Ballaststoffen



Ohne Zusatz von:  
 ↘ Gluten  
 ↘ Weizen  
 ↘ Nuss  
 ↘ Ei  
 ↘ Hefe



e 100 g

## GENUSS-TIPP

Noch keine Snacks für heute Abend?  
 Wie wäre es mit unseren Grissini Sesam, Tomate und Käse, dazu einen herzhaften Dip, Oliven, Käse und Avocado?  
 So schmeckt der Feierabend!

# SCHNITZER ERFOLGSFAKTOREN



Soziale  
Verantwortung



Reduzierte  
Zutatenlisten

100 %  
Bio-Produktion



Agile  
Unternehmens-  
kultur



Ernährungs-  
expertise

Herausragender  
Hygienestandard

Hausinterner  
Kundenservice



Kontinuierliche  
Verpackungs-  
reduktion

Kundenindividuelle  
Produkt-  
ausführungen



Kurze  
Markteinführungs-  
zeiten



Höchste  
Produktsicherheit



IFS Food  
Zertifizierung



Familiengeführtes  
Unternehmen

Optimierte  
Produktions-  
prozesse



Verzicht auf  
künstliche  
Zusatzstoffe



# STEFAN LUITZ

SKIRENNLÄUFER

Weltcup Sieg in  
Beaver Creek, 2018



LIEBLINGSPRODUKT



 @stefan\_luitz

 @StefanLuitzSkirennfahrer

# JÖRG SCHEIDERBAUER

TRIATHLET & IRONMAN

4. Platz Ironman  
WM 2019, Hawaii



LIEBLINGSPRODUKT



 @joergscheiderbauer

 @racextract

# DOMINIK SOWIEJA

TRIATHLET & IRONMAN

3. Platz Ironman  
Vittoria-Gasteiz, 2022



LIEBLINGSPRODUKT



 @dominiksowieja

 @dominiksowiejatri

# JONAS HOFFMANN

TRIATHLET & IRONMAN


3. Platz Ironman  
France Nizza, 2023



LIEBLINGSPRODUKT



 @jonas\_hoffmann\_triathlete

 @jonas.hoffmann.50



# SCHNITZER SPORTSTEAM - OUR HEROES

## BESONDERS IM LEISTUNGSSPORT SPIELT DIE ERNÄHRUNG EINE BESONDERE ROLLE.

Ausgewogen, abwechslungsreich, ernährungsphysiologisch sinnvoll und aus ökologischer Landwirtschaft schafft sie die Basis für einen leistungsfähigen Organismus.

Vor allem, wenn Lebensmittelunverträglichkeiten oder Auto-immunerkrankungen wie Zöliakie, Weizen- oder Laktoseintoleranz das Leben einschränken, ist die richtige Wahl der Nahrungsmittel besonders wichtig. Die Schnitzer Gruppe hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten Backwaren anzubieten, die den kulinarischen Alltag angenehm gestalten und den Verzicht auf herkömmliche Produkte fast vergessen machen.

Wie unsere Sportler arbeitet das gesamte Schnitzer-Team mit Engagement, hoher Leistungsbereitschaft und dem unbedingten Willen, das Beste zu geben, jeden Tag dafür, das Produktsortiment noch besser zu machen.



## LINUS BOLZERN

WILDWASSERKANUTE  
Weltcup Sieg 2023, Lipno



LIEBLINGSPRODUKT



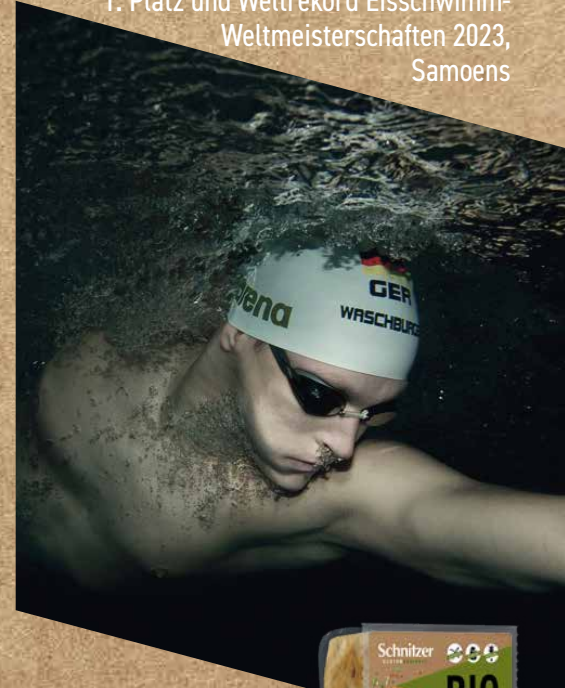
@linusbolzern



@linus.bolzern

## ANDREAS WASCHBURGER

FREIWASSERSCHWIMMER  
1. Platz und Weltrekord Eisschwimm-  
Weltmeisterschaften 2023,  
Samoens



LIEBLINGSPRODUKT



@andreaswaschburger



@waschburgerandreas

# 1968 - 2023

## GRÜNDUNG DER FIRMA SCHNITZER



am 1. März 1968 in St. Georgen durch den Zahnarzt Dr. Schnitzer.

## PIONIER IN DER HERSTELLUNG VON HAUSHALTSGETREIDE-MÜHLEN



Entwicklung und Verkauf von Haushaltsgetreidemühlen zur Herstellung von frisch gemahlenem Vollkornmehl.

## EINFÜHRUNG DES PARTNERBÄCKER-LIZENZSYSTEMS



Schnitzer lizenziert Marke und Rezepturen an selbstständige Handwerksbäckereien.

## GRÜNDUNG EINES NEUEN GESCHÄFTSBEREICHS:



PRODUKTION HALTBARER BIO- & VOLLWERT-LEBENSMITTEL

## GRÜNDUNG DER SCHWARZWÄLDER ZÖLIAKIE-BACKSTUBE,



die ausschließlich glutenfreie Lebensmittel herstellt.

## UMBAU DER PRODUKTION und Erhöhung der Produktionskapazität um ein Dreifaches.



Erfolgreicher Abschluss dieses Umbaus war die IFS-Zertifizierung unseres Unternehmens.

## VERPACKUNGSREDUKTION Umstellung von Faltschachtel auf bedruckte Folie



2023 **RELAUNCH** Schnitzer gluten-free wird die **SCHNITZER GLUTENFREIHEIT**

1968

1970er

1980er

1990er

2000er

2010er

2020er

Unternehmensgrundsatz ist die **Vollwert-Philosophie**

Vollwerternährung bezeichnet ein Ernährungskonzept, bei dem frische und unbehandelte Nahrungsmittel sowie Vollkornprodukte bevorzugt werden.

Erstellung und Vertrieb von **BÜCHERN RUND UM DIE VOLLWERTIGE ERNÄHRUNG**



Entwicklung von zwei Ernährungskonzepten:  
> Intensivkost  
> Normalkost

1984 Das Jahr des Wandels - Der **EIGENTÜMERWECHSEL**

1992 **BIO-ZERTIFIZIERUNG**



Umsetzung der EU-Bio-Verordnung in allen Unternehmensaktivitäten.

2006 Nach zweijähriger Entwicklungszeit gründet Schnitzer die **Schnitzer Bräu GmbH & Co. KG.**



**PACKAGING RELAUNCH**



**Einführung der Produktlinie NEO BAKERY**

Traditionelles Backen vereint mit modernem Design zeichnet die Bio-Brotlinie aus und neue Maßstäbe für Brot und Brötchen werden gesetzt.



2021 - Start des **ZERTIFIZIERUNGSPROZESSES** nach dem **ZNU-Standard**  
2023 - **NACHHALTIG ZERTIFIZIERT** nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften



2024 **FODMAP-ARME ZERTIFIZIERUNG** der Monash Universität



# NACHHALTIGKEIT BEI SCHNITZER

LANGE BEVOR DAS THEMA NACHHALTIGKEIT ÖFFENTLICH DISKUTIERT WURDE, HANDELTEN WIR ALS FAMILIEN-UNTERNEHMEN ENTSPRECHEND.

Dazu gehören der ausschließliche Einsatz von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau und die rein vegetarischen Rezepturen unserer Produkte.

2021 haben wir uns entschieden für das Thema Nachhaltigkeit einen externen Zertifizierungsprozess für den ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften zu starten. Dies bedeutet konsequent und kontinuierlich alle Unternehmenstätigkeiten aus dem Blickwinkel der Nachhaltigkeit zu beschreiben, zu messen und im Sinne der Nachhaltigkeit zu verbessern.



Seit August 2023 sind wir nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften zertifiziert.

Ein herausragendes Thema ist die Reduzierung der eingesetzten Verpackungsmaterialien. Durch den Verzicht auf unnötige Verpackungsbestandteile – wie beispielsweise die Faltschachtel – sparen wir bereits einige Tonnen Pappe ein. Der nächste Schritt besteht darin, in allen Produktbereichen auf recyclingfähiges Verpackungsmaterial umzustellen.

Mit der neuen Verpackung kommen bereits folgende Produktgruppen in recyclingfähigem Verpackungsmaterial: Bio Grissinis, Bio Muffins, Bio Pizzabase, Bio Schnittbrote.

Die Verpackung trägt das Logo von Interseroh. Hier werden die Verpackungen nach der Bewertungsmethodik der bifa Umweltinstitut GmbH zertifiziert.

Alle übrigen Produkte werden derzeit kritisch geprüft und befinden sich mitten in verschiedenen Material-, Produktions- und Lagertests.

Weitere Informationen zum Thema Nachhaltigkeit sind hier zu finden: <https://www.schnitzer.eu/pages/nachhaltigkeit>



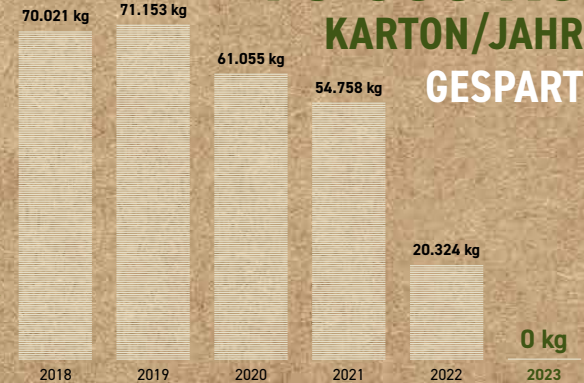
**BIS 2022  
PACKAGING  
AUS FOLIE  
UND KARTON**



**AB 2023  
PACKAGING  
NUR NOCH  
AUS FOLIE**



MIT DEM RELAUNCH  
**70.000 KG**  
KARTON/JAHR  
GESPART



ENTSPRICHT **104 FICHTEN\***



\*Bei Ø Fichte 25 m Höhe und 40 cm Durchmesser;  
Dichte Fichtenholz 470 kg/m<sup>3</sup> = Holzgewicht Fichte 1.475,8 kg.  
2,2 kg Holzverbrauch für die Herstellung von 1 kg Papier, bedeutet 670,82 kg Papier aus einer Fichte.  
Berechnet nach ©OroVerde-Die Tropenwaldstiftung

# SCHNITZER FEIERT DIE NEUE GLUTENFREIHEIT

## SCHNITZER GLUTENFREIHEIT STEHT FÜR GRENZENLOSEN GENUSS, BEI DEM KEIN WUNSCH OFFEN BLEIBT.

Leckere glutenfreie Bio-Backwaren kombiniert mit ernährungsphysiologischen Vorteilen und durchdachten Rezepturen.

Das Sortiment reicht von mildem, körnigen und herzhaften Brotgenuss, hellen und dunklen Brötchen über fruchtige, süße und schokoladige Naschereien bis hin zu würzigen Snacks.

Mit Schnitzer kann man immer wieder neue Geschmackserlebnisse für sich entdecken und jeden Tag aufs Neue glutenfrei genießen.

Sich das Leben schmecken lassen und das trotz Zöliakie oder einer Glutenunverträglichkeit – genau das ermöglichen wir mit unseren Schnitzer-Produkten.



Matthias Niemann  
Geschäftsführer  
Schnitzer GmbH & Co. KG



Ottilia Erlewein  
Geschäftsführung  
Schnitzer Produktions GmbH



Thorsten Alber  
Geschäftsführung  
Schnitzer Produktions GmbH

## 100% BIO-PRODUKTION, 0% KÜNSTLICHE GESCHMACKS- UND KONSERVIERUNGSMITTEL

In unsere Produkte kommt nur das, was wirklich benötigt wird. Wir verzichten auf künstliche Geschmacks- und Konservierungsstoffe und legen Wert auf kurze und verständliche Zutatenlisten.

Zudem verbinden wir Geschmack mit ernährungsphysiologischen Vorteilen, so enthalten viele unserer Produkte von Natur aus Ballaststoffe. Bereits seit 1992 sind wir darüber hinaus Bio-zertifiziert.

## ÜBER 50 JAHRE ERNÄHRUNGSKOMPETENZ

Schnitzer ist bereits seit über 50 Jahren als erfolgreiches Unternehmen im Bereich bewusster Ernährung aktiv. Der Firmengründer Dr. med. Johann Georg Schnitzer praktizierte in den 1960er Jahren als Zahnarzt und war einer der ersten Ärzte, die aus ihren alltäglichen Erfahrungen einen Zusammenhang zwischen der Gesundheit des Menschen und der Ernährung ableitete.

## EIGENE PRODUKTION AM STANDORT OFFENBURG

Seit 2001 produziert Schnitzer, unter den höchsten Anforderungen an die Reinheit der Rohwaren und Hygiene bei der Herstellung, glutenfreie Bio-Backwaren in Offenburg.

Nach einer umfassenden Investition in Gebäude- und Produktionsanlagen verbunden mit der erstmaligen IFS-Food-Zertifizierung im Jahr 2016, ist Schnitzer mittlerweile einer der größten Hersteller von glutenfreien Bio-Backwaren und setzt auch zukünftig auf Qualität „made in Germany“.



# Schnitzer

GLUTENFREIHEIT



# LASS DIR DIE FREIHEIT SCHMECKEN



Schnitzer GmbH & Co. KG  
Martener Straße 9 | 77656 Offenburg | Deutschland  
Telefon: +49 (0)781/504-7500 | E-Mail: [info@schnitzer.eu](mailto:info@schnitzer.eu)  
Internet: [www.schnitzer.eu](http://www.schnitzer.eu) | DE-ÖKO-003

