



LAKTOSE
FREI



GLUTEN
FREI



BESONDERE ANSPRÜCHE,
VOLLER GENUSS

**DAS GLUTENFREIE „KÖRBERL“
NATÜRLICH VON HAUBIS**

Verwöhnen statt verzichten heißt es mit den Haubis glutenfreien und laktosefreien Produkten. Erhältlich sind diese in allen Wohlfühläden (zum Teil auf Vorbestellung).

Genuss ohne Einschränkung soll auch bei Brot und Gebäck möglich sein. In Zeiten zunehmender Unverträglichkeiten und Allergien haben wir als eine der ersten Bäckereien auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse reagiert. Mit Haubis Glutenfrei und Laktosefrei treffen wir den vollen Geschmack in voller Vielfalt.

Was ist Gluten, Zöliakie und was ist Laktose?

Zöliakie und Gluten:

Gluten ist ein Klebereiweiß, das in zahlreichen Getreidesorten enthalten ist und u.a. für die hervorragenden Backeigenschaften von Weizen & Co. sorgt. Gleichzeitig enthält Gluten Allergene, die eine chronische Entzündung der Dünndarmschleimhaut hervorrufen können.

Laktoseintolleranz:

Laktose ist der in Milch und Milchprodukten **von Natur aus enthaltene Zucker**. Spezielle Enzyme in unserem Körper machen die Laktose optimal verwertbar. Fehlen diese Enzyme oder stehen zu wenige davon zur Verfügung, kann es zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen.



LAKTOSE-
FREI



GLUTEN-
FREI

Bei den beiden Labels, welche oberhalb abgebildet sind, handelt es sich sogenannte Clean Labels (wörtlich übersetzt: sauberes Etikett). Der Begriff beschreibt, dass bestimmte Stoffe in einem Produkt nicht enthalten sind. Hinter dem Label verbirgt sich ein Zertifizierungsprozess, der sich an der gesetzlichen Vorgabe (Grenzwert) für die Verwendung des Begriffs „Glutenfrei/Laktosefrei“ orientiert.

Verbraucher, die sich an diesem Label orientieren, können davon ausgehen, dass in dem Produkt der gesetzliche Grenzwert von 20 mg/ml pro Kilogramm/Liter nicht überschritten wird. Der Labelgeber prüft dies über die Einsicht in Laboregebnisse der akkreditierten Labore, welche der Hersteller vorgibt.

Das macht das Label glaubwürdig.



LAKTOSE-
FREI



GLUTEN-
FREI

BESONDERE ANSPRÜCHE, VOLLER GENUSS

GF Landbrot

400g - HGBTK

Glutenfreies Brot aus Weizenstärke.
teilgebacken. tiefgekühlt.

Die traditionelle Österreichische Brotkultur darf auch in der glutenfreien Ernährung nicht fehlen! Dieses aromatische Landbrot bringt Scheibe für Scheibe unvergesslichen Brotgenuss.

Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, Wasser, Buchweizensauerteig getrocknet (Buchweizen-Mahlerzeugnisse, Quinoa-Mahlerzeugnisse, Wasser), SOJAMEHL, Rapsöl, MAGERMILCH laktosefrei, Braunhirse, Speisesalz unjodiert, Apfelkraut, Hefe, Buchweizenmehl, Zucker, Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Flohsamenschalenpulver, Hirsemalzmehl, Birnenkraut, Stabilisator: Guarkeimehl, Verdickungsmittel: (E466, Xanthan)

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse



GF Saatenbrot

400g - HGBTK

Glutenfreies Körnerbrot.
teilgebacken. tiefgekühlt.

Auch in der glutenfreien Ernährung darf Genuss nicht fehlen! Saftig und körnig, mit nussigem Aroma durch Leinsamen und Sonnenblumenkerne erfreut jede Scheibe Ihren Gaumen!

Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, Wasser, Leinsamen (7,0%), Sonnenblumenkerne (5,5%), SOJAMEHL, Speisesalz unjodiert, Rapsöl, Buchweizensauerteig getrocknet (Buchweizen-Mahlerzeugnisse, Quinoa-Mahlerzeugnisse, Wasser), Braunhirse, Buchweizenmehl, Hefe, MAGERMILCH laktosefrei, Apfelkraut, Zucker, Flohsamenschalenpulver, Stabilisator: Guarkeimehl, Verdickungsmittel: (E466, Xanthan), Chicoréepulver, Birnenkraut

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse



BESONDERE ANSPRÜCHE, VOLLER GENUSS

GF Saatenriegel

5er - HGBTK

Glutenfreies Kleingebäck mit Saaten.
teilgebacken. tiefgekühlt.

Auch in der glutenfreien Ernährung darf Genuss nicht fehlen!
Reichlich Saaten bringt der glutenfreie Saatenriegel mit,
welche für angenehme nussige Aromen sorgen.

Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, Wasser, Sonnenblumenkerne (16%), Leinsamen (11%), Leinsamen, Keimlingsmehl (5,3%), Kartoffeln, Reismehl, Buchweizenmehl, Speisesalz unjodiert, Hirsemalzmehl, Rapsöl, MAGERMILCH laktosefrei, Hefe, Apfelkraut, Flohsamenschalenpulver, Birnenkraut, Gewürzextrakt, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E466

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse



GF Kornspitz

4er - HGBTK

Glutenfreies Kleingebäck. teilgebacken. tiefgekühlt.

Unser glutenfreier Kornspitz überzeugt optisch und geschmacklich.
Leinsamen, Buchweizen und Gewürze runden ihn ab.

Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, Wasser, Leinsamen, SOJASCHROT, Buchweizenmehl, SOJAMEHL, Rapsöl, Braunhirse, Chicoréepulver, Apfelkraut, Birnenkraut, Reismehl, Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Speisesalz unjodiert, MAGERMILCH laktosefrei, Hefe, Flohsamenschalenpulver, Zucker, Karamell, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E464

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse



BESONDERE ANSPRÜCHE, VOLLER GENUSS

GF Kaisersemmel

4er - HGBTK



Das Lieblingsgebäck der Österreicher, nur gluten- und laktosefrei. Der goldbraune Stern verwöhnt Ihren Gaumen durch seine feinsplittrige Kruste und seine milde flaumig weiche Krume.

Die glutenfreie Kaisersemmel ist die ideale Basis für pikante und süße Beläge.

Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, Wasser, SOJAMEHL, Rapsöl, Buchweizenmehl, Apfelkraut, Birnenkraut, Flohsamenschalenpulver, Speisesalz unjodiert, MILCHPULVER laktosefrei, Hefe, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E464

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse

GF Semmelwürfel

Glutenfreie Semmelwürfel. tiefgekühlt.

Die glutenfreien Semmelwürfel im Beutel sind frei von Laktose und Gluten. Die Würfel sind damit optimal für Menschen geeignet, die einer gluten- und laktosefreien Ernährung folgen möchten oder müssen. Egal ob als Knödel, Rolle oder Fülle unsere glutenfreien Semmelwürfel können sie genauso verwenden, wie herkömmliche Semmelwürfel.



Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, SOJAMEHL, Rapsöl, Speisesalz unjodiert, Buchweizenmehl, Apfelkraut, Birnenkraut, Flohsamenschalenpulver, MAGERMILCHPULVER (laktosefrei), Hefe, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E464

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse



BESONDERE ANSPRÜCHE, VOLLER GENUSS

GF Semmelbrösel

Glutenfreie Semmelbrösel. tiefgekühlt.

Die glutenfreien Semmelbrösel im Beutel sind frei von Laktose und Gluten. Die Brösel sind damit optimal für Menschen geeignet, die einer gluten- und laktosefreien Ernährung folgen möchten oder müssen. Egal ob zum Panieren von Schnitzel oder Garnieren von Marillenknödeln.



Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, SOJAMEHL, Rapsöl, Speisesalz unjodiert, Buchweizenmehl, Apfelkraut, Birnenkraut, Flohsamenschalenpulver, MAGERMILCHPULVER (laktosefrei), Hefe, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E464

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse

GF Ciabatta

4er - HGBTK

Glutenfreies Weißgebäck. teilgebacken. tiefgekühlt.

Auch in der glutenfreien Ernährung darf Genuss nicht fehlen!
Das Ciabatta sollte in keinem glutenfreien Körberl fehlen, es eignet sich hervorragend für einen süßen oder sauren Belag.

Zutaten: Weizenstärke glutenfrei, Wasser, Buchweizenmehl, SOJAMEHL, Rapsöl, Reismehl, Birnenkraut, Apfelkraut, MAGERMILCH laktosefrei, Hefe, Speisesalz unjodiert, Zucker, Flohsamenschalenpulver, Stabilisator: Guarkernmehl, Verdickungsmittel: E464

Allergene & Spuren:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse



BESONDERE ANSPRÜCHE, VOLLER GENUSS

Backanleitung

Das Brot aus der Folie nehmen und für zwei bis drei Stunden auftauen lassen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200°C (Umluft 180°C) auf mittlerer Schiene für ca. 18-20 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

- ✓ ganzjährig verfügbar
- ✓ laktosefrei
- ✓ Aromastoff-frei
- ✓ frei von künstlichen Aromen
- ✓ glutenfrei

Haubis und der Wohlfühlladen wünschen „Mahlzeit!“



BESONDERE ANSPRÜCHE, VOLLER GENUSS

Erhältlich
in Ihrem
Wohlfühlladen!



www.wohlfuehladen.at



Laßnitzthal



Knittelfeld



Stattegg



Kapfenberg

