



Handwerksbäckerei seit 1937

Was bedeutet Bio?

Nur Verarbeitungsunternehmen, die den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung gerecht werden und sich den vorgeschriebenen, jährlichen Betriebskontrollen unterziehen, sind berechtigt das Bio-Siegel zu führen. Für die Produkte bedeutet das, dass der Einsatz von Gentechnik, chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln und vieler Zusatzstoffe nicht erlaubt ist. Alle verwendeten Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Bio Vollwert Backwaren mit Schnitzer Bioplus Getreide

Für diese Backwaren gilt wie für alle Bio Backwaren, dass alle verwendeten Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Darüber hinaus wird das Getreide für alle Bio Vollwert Backwaren mit Schnitzer Bioplus Getreide erst direkt vor der Teigzubereitung frisch vermahlen.

Gewürzt werden diese Backwaren mit Meersalz, das keine Rieselhilfsstoffe enthält. Mit hauseigenem Bio Vollwert Sauerteig werden die Backwaren gesäuert.

Schnitzer hat im Bereich der Brotgetreidesorten mit dem Schnitzer Bioplus Getreide seine eigenen, noch strengeren Qualitätsstandards gesetzt.

Besondere Eigenschaften Schnitzer Bioplus Getreide:

- Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau mit EU Bio-Zertifikat
- Rohstoffe werden so nah wie möglich eingekauft
- Kontrolluntersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände (ca. 200 Substanzen), Schimmelpilzbefall und Schwermetallbelastung (Cadmium und Blei) - Schnitzer-Richtwerte liegen unter der gesetzlich zugelassenen Menge
- Verwendung nur der „roten“, ursprünglichen Dinkelsorten, die von Weizenallergikern bevorzugt werden

Die Bäckerei Rode ist die einzige Bäckerei im Kreis Höxter mit der Lizenz für Bio Vollwert Backwaren nach Schnitzer.



Handwerksbäckerei seit 1937



Stammhaus Drenke

Höxterstraße 9 Beverungen 05273/6803

Di. - Fr.	6:00 - 11:00	Uhr
Sa.	6:00 - 10:00	Uhr

Stehcafé Beverungen

Bahnhofstraße 35 Beverungen 05273/21942

Di. - Fr.	6:30 - 17:30	Uhr
Sa.	6:00 - 13:00	Uhr
So.	7:30 - 11:00	Uhr

Dorfladen Fürstenberg (Belieferung)

Von Langen Reihe 1 Fürstenberg 05271/9519802

Öffnungszeiten: www.dorfladen-fuerstenberg.de

Auf den Wochenmärkten

Höxter	Mi. u. Sa.	8:00 - 13:00	Uhr
Holzminden	Mi. u. Sa.	8:00 - 13:00	Uhr
Steinheim	Do.	14:00 - 18:00	Uhr
Brakel	Fr.	8:00 - 13:00	Uhr
Uslar	Fr.	9:00 - 13:00	Uhr
Beverungen	Fr.	14:00 - 18:00	Uhr

Bauernmarkt Neuhaus i. Solling - Haus des Gastes

Termine: www.landkreis-holzminden.de

Wir beliefern Ihre Veranstaltung und Ihren Laden!

Tel. 05273/6803



Handwerksbäckerei seit 1937

Bio Vollwert Brote und Brötchen mit Schnitzer Bioplus Getreide



Premium Brote und Brötchen

Leckere herzhafte und süße Spezialitäten aus unserer Backstube



Handwerksbäckerei seit 1937

Unsere Handwerksbäckerei

Rode Premium Backwaren werden seit 1937 nach eigenen Rezepturen handwerklich hergestellt.

Darüber hinaus ist die Bäckerei Rode bereits seit 1980 Spezialist für Bio Vollwert Backwaren. Wir gehören damit zu den Pionieren in diesem Segment.

Für unsere Premium und Bio Vollwert Backwaren wurden wir mehrfach, u.a. vom Feinschmecker, ausgezeichnet.

Gesundheit, Wohlbefinden und Fitness hängen sehr eng mit Ihrer Ernährung zusammen. Wir möchten Ihnen täglich lebenswichtige Vitalstoffe durch langjährig verfeinerte Rezepturen und beste Zutaten anbieten. Alle Bio Vollwertbackwaren der Bäckerei Rode sind vegan!

Nachhaltiges Handeln ist für uns eine Selbstverständlichkeit.



Alle Premium und Bio Vollwert Backwaren der Bäckerei Rode sind vegan!

Tel. 05273/6803



Bio Vollwert Emmerkornbrot 400g

Unser Emmerkornbrot wird in der Dose gebacken, daher erhält es seine runde Form. Ein Bio Vollwert Brot, gebacken mit Schnitzer Bioplus Roggenkorn, Emmerkorn und verfeinert mit Chiasamen.



Bio Vollwert Schulbrot 500g

Das Brot wird mit 60% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und 40% Schnitzer Bioplus Weizenkorn gebacken. Das Korn wird hier besonders fein vermahlen. Dadurch hat das Schulbrot Mischbrot-Charakter.



Bio Vollwert Dinkelbrot 500g

Ein Bio Vollwert Brot mit 100% Schnitzer Bioplus Dinkelkorn. Das Brot hat eine lockere Struktur und einen milden Geschmack.



Bio Vollwert Dinkel-Kartoffelbrot 500g

Das Brot wird mit Schnitzer Bio Kartoffelflocken und Dinkelkorn gebacken. Das Brot hat durch die Kartoffelflocken eine angenehme feuchte Krume.



Bio Vollwert Dinkel-Sesambrot 500g

Bio Vollwert Brot mit 100% Schnitzer Bioplus Dinkelkorn, Sesam und Sonnenblumenkernen. Das Brot hat eine lockere Struktur und einen milden, nussigen Geschmack.



Bio Vollwert Dinkel-Roggenbrot 750g

Das Brot wird mit Schnitzer Bioplus Dinkelkorn und Roggenkorn gebacken, verfeinert und garniert mit schwarzem Sesam.



Bio Vollwert Haferbrot 750g

Unser Bio Vollwert Haferbrot mit fein vermahlenem Schnitzer Haferkorn und Bioplus Roggen- und Weizenkorn sowie Leinsaat.



Bio Vollwert Roggenbrot 750g

Ein fein vermahlene Roggenbrot mit 95% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und Dinkelkorn. Mit nur 0,5% Hefe gebacken.



Bio Vollwert Mehrkornbrot 1000g

Das Brot wird mit 60% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und 40% Schnitzer Bioplus Weizenkorn gebacken.



Bio Vollwert Saftkornbrot 1000g

Ein Bio Vollwert Roggenschrot Brot mit Schnitzer Bioplus Roggenkorn, Roggenschrot, Dinkelkorn, Leinsaat und Sonnenblumenkernen. Ein mild-säuerlicher, kerniger Genuss.



Bio Vollwert Kümmel Roggenbrot 750g

Ein fein vermahlene Roggenbrot mit 95% Schnitzer Bioplus Roggenkorn und Dinkelkorn. Mit nur 0,5% Hefe gebacken.



Bio Vollwert Dinkelbrötchen

Ein Bio Vollwert Brötchen mit 100% Schnitzer Bioplus Dinkelkorn. Das Brötchen hat eine lockere Struktur und einen milden Geschmack.



Walnussbrot 350g

Unser Walnussbröt ist ein Mischbrot aus 80% Roggen-, 20% Dinkelmehl und Walnüssen. Das Brot hat eine besonders aromatische Krume und eine ausgeprägte Kruste.



Hausbrot 500g

Unser Hausbrot ist ein Mischbrot aus 80% Roggen- und 20% Dinkelmehl und wird als Brotlaib aufgearbeitet. Das Brot hat eine besonders aromatische Krume, enthält keine Körner und hat eine ausgeprägte Kruste. Körner



Paderborner 500g und 1000g

Unser Paderborner ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig, Hefe und Speisesalz gebacken.



Gersterbrot 750g

Unser Gersterbrot ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig gebacken. Das Gersterbrot wird vor dem Backen heiß abgeflammt.



Kürbiskornbrot 750g

Unser Kürbiskornbrot ist ein Roggenschrotbrot mit 60% Roggenmehl, Weizenmehl und Roggenflocken. Kürbiskerne, Leinsamen und hauseigener Natursauerteig geben dem Brot eine aromatische, körnige Note.



Mühlenkorn 750g

Ein Weizenschrotbrot mit 60% Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenflocken und Haferflocken. Die Ölsaaten und der hauseigene Natursauerteig geben dem Brot eine aromatische, körnige Note.



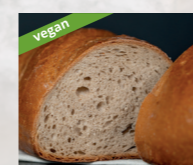
Krustenbrot 1000g

Unser Krustenbrot ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig, Hefe und Speisesalz gebacken.



Kassler 1000g und 1500g

Unser Kassler ist ein Roggenmischbrot mit einem Anteil von 60% Roggen- und 40% Weizenmehl und wird mit hauseigenem Natursauerteig, Hefe und Speisesalz gebacken. Durch einen hohen Anteil an Natursauerteig



Oberländer 1250g

Unser Oberländerbrot ist ein lockeres Weizenmischbrot mit einer offenen Porung. Der Brotteig besteht aus 70% Weizen- und 30% Roggenmehl und wird mit wenig Natursauerteig mild, locker und leicht gebacken.



Heidebrot 750g

Unser Heidebrot ist ein lockeres Weizenmischbrot mit einer offenen Porung. Der Brotteig besteht aus 70% Weizen- und 30% Roggenmehl und wird mit wenig Natursauerteig mild, locker und leicht gebacken.



Kürbiskornbrötchen

Unser Kürbiskornbrötchen ist ein Weizenbrötchen, welches mit einer Mischung aus Kürbiskernen, Leinsaat und Roggenschrot knusprig gebacken und mit gemahlene Kürbiskernen bestreut wird.



Roggenbrötchen

Unser Roggenbrötchen wird aus Roggenmehl und einem geringen Anteil Weizenmehl gebacken. Der Anteil Weizenmehl dient der Backfähigkeit.



Drinker Brötchen

Unser Klassiker: Ein Weizenschnittbrötchen, welches besonders knackig ist.



Mehrkornbrötchen

Unser Mehrkornbrötchen wird aus Roggenmehl, einem geringen Anteil Weizenmehl und einer Körnermischung aus Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkernen und Roggenschrot knusprig gebacken.

Leckere herzhafte und süße Spezialitäten aus unserer Backstube

- Rodes XXL Waffel, Laktose frei – Der bekannte Klassiker!
- Rodes Amerikaner, Laktose frei! – Traditionelle Herstellung
- Unser französisches Landbrot
- Baguette, in vielen Varianten, auch als Käsebaguette, Abreißbaguette u.v.m.
- Partyrad, in vielen Varianten
- Weitere Brötchenvarianten

Sie planen ein Event, eine Feier, eine Firmenveranstaltung: Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot aus unserer Handwerksbäckerei.