

LES ALLERGÈNES

	Ne contient pas [™] :						LE.		e palme		Ne contient pas":					١	- L		e palme		
	Gluten	Blé	Soja	Noix	Œuf	Levure	Lactose	Végétarien	Vegan***	sans huile de palme		Gluten	Blé	Soja	Noix	Œuf	Levure	Lactose	Végétarien	Vegan	sans huile de palme
Pains tranchés bio	$\overline{\mathbf{g}}$	B	S	Þζ	0	Σé	Lá	٧	٧	PF	Patisseries « Sweet Bakery »	G	В	S	Þζ	0	Lé)á	٧	٧	PF
Veggie Bread Garden Mix NOUVEAU!	1	1		1	1	1	1	√	1	1	Cookie Chocolate	1	1	/	1		1	1	✓		
Veggie Bread Mediterranean NOUVEAU!	1	1		1	1	1	1	√	1	1	Cookie Vanilla	1	1	/	1		1	1	✓		
Canihua active-mineral	1	1	1	1	1	1	1	1		1	Mini Cake Chocolate	1	1	/	1		1	1	1		1
Inka Schnitten	1	1		1	1	1	1	1	1	1	Mini Cake Blueberry	1	1	/	1		1	1	1		1
Buchweizen Schnitten	1	1		1	1	1	1	1	1	1	Muffin + Dark Chocolate	1	1	/	1		1	1	1		
Landbrot Schnitten	1	1		1	1	1	1	1	1	1	Muffin + Blueberry	1	1	1	1		1	1	1		
Hirse Schnitten	1	1		1	1	1	1	1	1	1	Muffin + Vanilla	1	1	1	1		1	1	1		
Sesam Schnitten	1	1		1	1	1	1	1	1	1	Chocolate Chip Muffin NOUVEAU!	1	1	/	1		1	1	1		
Grain Mix Bread NOUVEAU!	1	1		1	1	1	1	1	1	1	Cake Chocolate + Orange	1	1	1	1		1	1	1		
Pains frais et précuits bio											Cake Lemon	1	1	1	1		1	1	1		
Black Forest + Teff	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Produits apéritifs bio										
Chia + Quinoa	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Grissini Sesame	1	1		1	1	1	1	✓	1	1
Granello + Sunflower Seeds	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Grissini "Pizza"	1	1		1	1	1	1	1		1
Rustico + Amaranth	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Crispies Nature	1	1	/	1	1	1	1	1	1	1
Baguettini Bianco NOUVEAU!	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Crispies Spicy	1	1	/	1	1	1	1	1	1	1
Baguette Classic	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Hamburger Buns bio										
Baguette Rustic	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Hamburger Buns	1	1	/	1			1	✓		1
Baguette Grainy	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Fond de pizza & pâtes bio										
Baguette Onion & Chive	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Pizza base	1	1	/	1	1	1	1	✓	1	1
Ciabatta Tomato NOUVEAU!	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Pasta Spirelli Tricolore	1	1	/	1	1	1	1	1	1	1
Ciabatta Olive	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Pasta Tagliatelle	1	1	/	1	1	1	1	1	1	1
Petits pains précuits bio											Pasta Spaghetti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Brunch Mix Grainy, Classic, Rustic	1	1	1	1	1		1	√	1	1	Schnitzer Bräu bio										
Baguettini + Lauge	1	1	1	1	1		1	1	1	1	German-Hirse-Premium	1	1	1	1	1		1	✓	1	1
Focaccia	1	1	1	1	1		1	1	1	1	Hirse-Lemon	1	1	/	1	1		1	1	1	1
Panini Royal NOUVEAU!	1	1	1	1	1		1	1	1	1											
Panini Bianco	1	1	1	1	1		1	1	1	1											
Panini Vital	1	1	1	1	1		1	1	1	1											

	Ne	con	ı		븚						
	Gluten	Blé	Soja	Noix	Œuf	Levure	Lactose	Végétarien	Vegan"	sans huile de palm	
Break bio	G	B	S	Бć	0	<u>L</u> é	Σą	٧			
Break ^{Nut-Mix}	1	1	1		1	1	1	1		1	
Break Sesame-Mix	1	1	1		1	1	1	✓		1	
Break Peanut	1	1	1		1	1	1	✓		1	
Break Pumpkin Seed	1	1	1	1	1	1	1	✓		1	
Canihua bio											
Canihua	1	1	1	1	1	1	1	✓	1	1	
Canihua ^{Puffed}	1	1	1	1	1	1	1	✓	1	1	

* issu de l'agriculture biologique contrôlée. Tous nos produits respectent le règlement de la commission européenne n°834/2007 & 889/2008 relatif à la production biologique. Cela signifie notamment que nous n'utilisons aucune matière première génétiquement modifiée, et que la conservation de nos pains n'est pas obtenue par des conservateurs mais par un procédé de chauffage respectueux de l'environnement.

** « ne contient pas » = ces ingrédients ne sont pas contenus dans le produit fini, conformément à la liste des ingrédients. Attention : La mention « ne contient pas » n'exclut pas forcément certaines traces d'alleroènes.

*** Vegan d'après la composition, c'est à dire sans ingrédients ni additifs d'origine animale. L'indication "Vegan d'après la composition" n'exclut pas automatiquement les traces d'ingrédients d'origine animale, qui sont également utilisés dans notre site de production (p. ex. œuf, miel ...). Ces données ont été établies en connaissance de cause d'après les informations actuelles que nous possédons. Mais nous ne pouvons pas garantir l'intégralité des ces informations. Les produits et recettes peuvent être modifiés et sont actualisés régulièrement.

Contie	ent n	ature	lleme	ent:						
(A)										
ĕ										
<u></u>										
Fibres alimentaires						(D)	S			
9	Ε		ш	B1		cide folique	e, ss	_	_	
.⊑	Magnésium		_			.0	Acides gras polyinsaturé	⊑	Végétarien	
a	S		Vitamine	Vitamine		9	0, 6	otassium	<u></u>	
S	né		Ξ.	Ξ.		Φ	Ë. e	SS)ti	E
9	g	-	ਕ	ਕ	2	.0	<u> </u>	\$	Ď	Ö
iii	\$	Φ	₹	₹	Zinc	Ac	Acides polyins	9	é	Vegan
	_	_	_			_		_	=	
F	Mg	Fe	IVE	VB.	Zn	AF	Ag	P	V	V



Si vous avez une intolérance alimentaire, par exemple au gluten ou au lactose, vous trouverez dans la rubrique Glutenfree les produits qu'il vous faut. Nous vous proposons une cinquantaine de références, parmi lesquelles un grand assortiment de pains, des produits apéritifs, des pâtisseries raffinées, ainsi que nos bières sans gluten « Schnitzer Bräu ». Tout ceci évidemment en qualité biologique.

Retrouvez tous nos produits sur www.schnitzer.eu!





VEGGIE BREAD GARDEN MIX





et de panais (en tout 20% de légumes) donne à ce pain son goût corsé et relevé ainsi que sa consistance moelleuse. Il accompagne à merveille les soupes, se mange comme snack et est parfait à déguster pur pendant un voyage.

La composition harmonieuse de carottes Ingrédients: levain naturel de riz* (farine de riz*, e 125 g eau), 20% légumes* (carottes*, panais*), eau, farine de millet complète*, farine de riz*, farine de soia*, graines de tournesol*, graines de sésame*, farine de lin*, sel de mer, fibres de pommes*, émulsifiant: lécithines de soia*

Article no

4606













poivron et aubergine apporte à ce pain un goût aromatique épicé qui vous rapguster pur, tartiné ou avec des légumes soja*

La combinaison estivale de courgette, Ingrédients: levain naturel de riz* (farine de riz*, e 125 g eau), 20% légumes* (courgette*, poivron*, aubergine*), farine de millet complète*, eau, graines de tournesol*, farine de soia*, farine de lin*, sel de pelle la cuisine méditerranéenne. À dé- mer, fibres de pommes*, émulsifiant: lécithines de

Fc 🔞 De Da















DIP AUX FINES HERBES

Ingrédients pour 4 Personnes : Préparation :

200 g yaourt natur

50 g fromage blanc léger

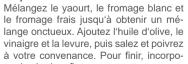
50 g fromage frais 1 C.às. huile d'olive

1 C. à c. levure maltée

en paillette

un peu de vinaigre de pomme sel de mer, poivre

6 C. às. fines herbes fraîches finement hâchées (p. ex. persil, ciboulette, bourrache, basilic)











LANDBROTSCHNITTEN

Ce pain savoureux sans graines con- Ingrédients: levain naturel de sarrasin* (20% farine € 250 g notre corps des protéines et des acides thines de soia* insaturés. C'est le pain parfait pour ceux qui préfèrent un pain sans graines, mais avec tout de même beaucoup de fibres.

tient tous les composants bénéfiques de sarrasin complète*, eau), 17% farine de sarrasin complète*, 17% farine de maïs*, eau, farine de riz*, du sarrasin et du maïs, qui apportent à sel de mer. fibres de pommes*, émulsifiant: léci-

Article no:

4504

CANIHUA ACTIVE-MINERAL



Ingrédients: levain naturel de riz* (farine de riz*. € 250 g eau), 15% farine de canihua*, eau, farine de lupins*, 7% pépins de courge*, graines de tournes-

Article no:

4515



Un mélange réussi de millet et de fines Ingrédients: levain naturel de sarrasin* (farine de € 250 g graines de lin, naturellement riches en est une des rares céréales sans gluten, avec lequel nous faisons notre bière soja* Schnitzer Bräu.

HIRSESCHNITTEN

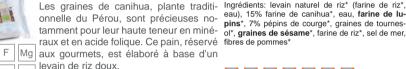
SESAMSCHNITTEN

sarrasin complète*, eau), eau, 17% farine de millet complète*, farine de sarrasin complète*, farine fibres. en magnésium et en fer. Le millet de maïs, graines de lin*, huile de tournesol*, sel de mer, fibres de pommes*, émulsifiant; lécithines de

Fc 🛭 De Da

Article no:

4505



G B S FC 0 Le La















INKASCHNITTEN



cas" - est riche en fibres, en magnésium. en fer et en protéines végétales.

L'amarante - la "graine miracle des in- Ingrédients: levain naturel de sarrasin* (14% fari- € 250 g ne de sarrasin complète*, eau), eau, 16% farine d'amarante complète*, farine de riz*, farine de maïs*. qraines de sésame*, farine de soja*. graines de lin*, fibres de pommes*, sel de mer émulsifiant: lécithines de soia*

Article n°

4501











Ce succulent pain au sésame est parsemé d'une grande quantité de graines. Il est légèrement croquant en bouche et a un goût prononcé de noix. Il contient du sésame et est riche en magnésium et en fibres.

Ingrédients: levain naturel de sarrasin* (farine de €250 g sarrasin complète*, eau), eau, 14% graines de sésame*, farine de maïs*, graines de lin*, farine de sarrasin complète*, farine de millet complète*, farine de soia, sel de mer, fibres de pommes*, émulsifiant: lécithines de soia*



BUCHWEIZENSCHNITTEN

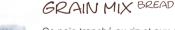


Ce pain bio est préparé avec du sarrasin mûri au soleil. Il a un goût prononcé des protéines végétales et des acides thines de soja insaturés, bénéfiques pour le corps.

Ingrédients: levain naturel de sarrasin* (farine de € 250 g sarrasin complète*, eau), eau, farine de maïs*, farine de soja*, farine de sarrasin complète*, graines et est naturellement riche en fibres et de tournesol*, farine de millet complète*, farine de en magnésium. Le sarrasin apporte riz*, sel de mer, fibre de pommes*, émulsifiant: léci-

Article nº:

4502





Ce pain tranché au riz et aux graines oléagineuses a un goût particulièrement doux et agréable. Une base parfaite pour démarrer une journée pleine d'énergie. Saveur sans gluten et sans maïs.

Ingrédients: levain naturel de riz* (farine de riz*, €250 g eau), farine de millet complète*, eau, farine de soja, 3% graines de lin*, 3% graines de tournesol*, 3% graines de sésame*, 3% farine de lin*, sel de mer, fibres de pommes*, émulsifiant: lécithines de



























PAINS FRAIS ET PRÉCUITS BIO

AUSSI FRAIS QUE CHEZ LE BOULANGER





BLACK FOREST +TEFF

Mg donnent à ce pain un goût doux et fruité.

Un classique à déguster! Le teff, céréale Ingrédients: eau, 24% amidon de maïs*, levain € 500 g éthiopienne minuscule, est connu comme naturel de riz* (farine de riz*, eau), 6% pépins de (2 pièces) courge*, 5% farine de teff*, farine de lin*, fibres de "le plus petit grain au monde, mais un pommes*, huile de tournesol*, enveloppes de psylgéant nutritif". Les graines de courge lium*, protéine de pois, sel de mer, extrait de malt*, épaississant: gomme de guar*, xanthane. levure*.





CHIA + QUINOA

Ce pain exceptionnel associe le Chia et Ingrédients: eau, amidon de maïs*, levain naturel de e 500 g le Quinoa, deux graines sud-américaines aux grandes qualités nutritives. De plus, des graines de courge, du sésame et des graines de tournesol donnent à ce lin*, protéine de pois, dextrose*, sel de mer, levure*, pain une douce saveur de noisette.

riz* (farine de riz*, eau), 9% farine de quinoa comp- (2 pièces) lète*, 4% chia*, pépins de courge*, sésame*, huile de tournesol*, farine de maïs*, farine de riz*, graines de tournesol*, enveloppes de psyllium*, farine de épaississant: gomme de quar*, xanthane, épices*

Article n°:

4524

Article n°:

4525



GRANELLO +SUNFLOWER SEEDS

avec une légère saveur de noix. Idéal à tout moment de la journée.

Un pain frais aux graines de tournesol Ingrédients: eau, 30% amidon de maïs*, levain e 500 g naturel de riz* (farine de riz*, eau), 6% graines de (2 pièces) tournesol*, farine de riz*, 3% farine de maïs*, huile de tournesol*, dextrose*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, fibres de pommes*, sel de mer, levure*, épaississant; gomme de guar*, xanthane,







4522



RUSTICO + AMARANTH

Cuit au four, ce pain à l'amarante est Ingrédients: eau, 24% amidon de maïs*, 11% farine € 500 g croustillant et savoureux en bouche. C'est le pain idéal pour une alimentation saine.

d'amarante complète*, levain naturel de riz* (farine (2 pièces) de riz*, eau), graines de lin*, graines de tournesol*, sésame*, huile de tournesol*, farine de riz*, enveloppes de psyllium*, fibres de pommes*, protéine de pois, dextrose*, levure*, sel de mer, épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices'

Article n°:







BAGUETTES BIO

LE CLASSIQUE FRANÇAIS





BAGUETTE CLASSIC

français. Pour bien démarrer sa journée sans aluten.

La version sans gluten du classique Ingrédients: eau, 28% amidon de maïs*, levain € 360 g naturel de riz* (farine de riz*, eau), flocons de millet*, farine de lin*, huile de tournésol*, 3% farine de maïs*, farine de riz*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, dextrose*, sel de mer, levure*, épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices*



Article n°:

4585













BAGUETTE RUSTIC

avec des graines de lin.

Une baquette au goût rustique, affinée Ingrédients: eau, 26% amidon de maïs*, levain na- € 320 g turel de riz* (farine de riz*, eau), 4% farine de lin*, (2 pièces) fibres de pommes*, huile de tournesol*, farine de riz*, 3% farine de maïs*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, sel de mer, levure*, épaississant; gomme de quar*, xanthane, épices*

Article no:









4586



BAGUETTE GRAINY

graines de lin et de sésame.

Une baquette au délicieux qoût de Ingrédients: eau, 23% amidon de maïs*, levain na- e 320 g turel de riz* (farine de riz*, eau), 4% sésame*, 4% (2 pièces) graines de lin*, farine de lin*, fibres de pommes*, huile de tournesol*, farine de riz*, 2% farine de maïs*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, sel de mer, levure*, épaississant; gomme de guar*, xanthane, épices*

GBSF0

4587



BAGUETTINI BIANCO

Ces demi-baguettes au goût fin et délicat peuvent être dégustées avec des plats épicés ainsi que sucrés. Elles sont parfaites pour le goûter!

Ingrédients: eau, 28% amidon de maïs*, levain € 200 g naturel de riz* (farine de riz*, eau), flocons de millet*, farine de lin*, huile de tournesol*, 2% farine de maïs*, farine de riz*, enveloppes de psyllium* protéine de pois, dextrose*, sel de mer, levure* épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices*



Article no:





Une baquette délicieuse au goût raffiné d'oignons aromatiques et de ciboulette.

Ingrédients: eau, 25% amidon de maïs*, levain na- € 320 g turel de riz* (farine de riz*, eau), 6% d'oignon*, flo- (2 pièces) cons de millet*, farine de lin*, 2% farine de maïs*, huile de tournesol*, farine de riz*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, dextrose*, épices*, levure*, 0,5% de ciboulette*, épaississant: gomme de quar*, xanthane, sel de mer











PETITS PAINS PRÉCUITS BIO

CROUSTILLANTS ET DÉLICIEUX



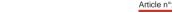
CIABATTA TOMATO

ce ciabatta une saveur méditerranéenne.

Des tomates séchées au soleil donnent à Ingrédients: 29% amidon de maïs*, eau, levain na- e 360 g turel de riz* (farine de riz *, eau), 7% tomates sé- (2 nièces) chées*, huile de tournesol*, farine de lin*, farine de riz*, 3% farine de maïs*, enveloppes de psyllium* protéine de pois, dextrose*, levure*, sel de mer, 1% pâte de tomate*, épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices*







4559



CIABATTA OLIVE

veux fermés.

Le classique italien au goût raffiné Ingrédients: eau, 28% amidon de maïs*, levain e 360 g d'olives vertes et noires. A savourer les naturel de riz* (farine de riz*, eau), 6% olives* (olives (2 pièces) vertes et noires*), farine de lin*, huile de tournesol* farine de riz*, 3% farine de maïs*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, dextrose*, levure*, sel de mer, épaississant: gomme de guar*, xanthane

Article no:

4560



BAGUETTINI +LAUGE

Ces petits pains traditionnels allemands Ingrédients: eau, 29% amidon de maïs*, levain na- € 250 g ont un arôme intense et sont délicieux même sans beurre!

turel de riz* (farine de riz*, eau), flocons de millet*, (2x2pièces) farine de lin*, huile de tournesol*, farine de riz*, 2% farine de maïs*, enveloppes de psyllium*, sel de mer, protéine de pois, dextrose*, levure*, épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices*. bretzel Article n°: (régulateur d'acidité: hydroxyde de sodium)

4591





FOCACCIA

Laissez-vous aller à la Dolce Vita! Ingrédients: 40% amidon de maïs*, eau, levain na- € 220 g délicieux.

Ce pain traditionnel de la région de Li-turel de riz* (farine de riz*, eau), huile de tournesol*, (2x2pièces) 3% farine de maïs*, enveloppes de psyllium*, protéqurie en Italie a un goût méditerranéen ine de pois, farine de lin*, levure*, dextrose*, sel de mer, fibres de pommes*, épaississant: gomme de quar*, xanthane, épices*

Article n°:

4565



PANINI ROYAL

apprécié par les jeunes et moins jeunes. Un panini croquant et croustillant pour bien commencer la journée.

Incisé en forme d'étoile, ce petit pain Ingrédients: eau, 30% amidon de maïs*, levain € 250 g est un classique du petit-déjeuner très naturel de riz*, (farine de riz*, eau), 6% flocons de (2x2pièces) millet*, farine de lin*, huile de tournesol*, farine de riz*, 2% farine de maïs*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, dextrose*, levure*, sel de mer, épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices*

GBSF00

GBSF00

G B S FC 0



Article n°:

4566















PANINI BIANCO

Prenez votre petit-déjeuner comme un Ingrédients: eau, 26% amidon de maïs*, levain na- € 250 g roi! Appréciez ces petits pains aérés et légers comme vous aimez, avec une garniture sucrée ou salée.

turel de riz* (farine de riz*, eau), farine de riz*, flo- (2x2pièces) cons de millet*, 5% flocons de pomme de terre*, 3% farine de maïs*, huile de tournesol*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, dextrose*, sel de mer, levure*, épaississant; gomme de guar*, xanthane. épices*





4588



Un petit pain qui a du caractère. Cuit avec des graines sélectionnées et couronné d'une croûte croustillante. Pour bien démarrer la journée sans gluten.

Ingrédients: 27% amidon de maïs*, eau, levain naturel d'amarante* (5% farine d'amarante complète*, eau), farine de riz*, 7% farine d'amarante complète*, graines de lin*, graines de tournesol*, e 250 g sésame*, huile de tournesol*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, fibres de pommes*, dextrose*, sel de mer, levure*, épaississant; gomme de quar*, xanthane, épices*

(2x2pièces)

Article n°:









SWEET BAKERY BIO

SÉDUCTION SUCRÉE



COOKIE CHOCOLATE

Ces cookies bio au chocolat noir sont finement croquants et tout simplement irrésistibles

Ingrédients: 25% chocolat noir* (sucre de canne*, masse de cacao*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithines de tournesol*, arôme naturel de vanille Bourbon*), sucre de canne*, margarine* (huile de palme*, huile de tournesol*, eau, sel. emulsifiant: lécithines de tournesol*, jus de citron*), œuf entier*, farine de maïs*, farine de riz*, fécule de maïs*. épaississant: gomme de guar*, levure tartrée* (ami-don de maïs*, acidulant: tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium). cacao*. arôme naturel de vanille, sel de mer



4571





Des galettes tendres au doux arôme de vanille bourbon.

Ingrédients: margarine* (huile de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, émulsifiant; lécithines de tournesol*, jus de citron*), œuf entier*, farine de maïs*. farine de riz*, sucre de canne*, amidon de $_{
m C}$ 150 g maïs*, épaississant; gomme de guar*, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant: tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), sucre vanillé* (sucre de canne*, vanille en poudre*).

Article no:



MINI CAKE CHOCOLATE

Le bonheur à prendre en main! Ce melange séduisant de chocolat noir et de cacao en forme de Mini-Cake est une friandise parfaite pour tous les passionnés du chocolat

nesol*, beurre de karité*, eau, jus de citron concentré*, arôme naturel), sucre de canne*, 9% chocolat noir* (masse de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithines de tournesol*, arôme naturel de vanille*), sirop de glucose*, farine de riz*, 6% cacao*, amidon de maïs*, farine de lin*, épaississant: gomme de guar*, fibres de pommes*, sel de mer, arôme naturel (entre autres arôme naturel de vanille), acidifiant: tartrate de potassium, poudre à lever: hydrogéncarbonate de sodium

Ingrédients: œuf entier*, margarine* (huile de tour-









La couleur bleu foncé des myrtilles ainsi que leur goût sucré-acidulé donnent à ce

Ingrédients: œuf entier*, sucre de canne*, margarine* (huile de tournesol*, beurre de karité*, eau, jus de citron concentré*, arôme naturel), 16% myrtilles*, farine de riz*, farine de maïs*, amidon de $e^{-55}\,\mathrm{g}$ maïs*, sucre vanillé* (sucre de canne*, vanille en poudre*), épaississant: gomme de guar*, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant; tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), sel de mer, arôme naturel, antioxydant: acide citrique

Article n°:

4578



Mini-Cake son arôme spécial. Une sensation gustative à emporter.











MUFFINI +VANILLA

Ces muffins légers et aérés agrémentent les journées sans gluten. Laissez-vous emporter par leur goût subtil de vanille qui fond dans la bouche.

Ingrédients: sucre de canne*, œuf entier*, margarine* (huile de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, émulsifiant: lécithines de tournesol*, jus de citron*). farine de riz*, farine de maïs*, épaississant; gomme \bigcirc 140 a de quar*, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant: tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), arômes naturelles (entre autres arôme naturel de vanille), sel de mer

Article n°:

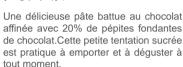
G B S FC











Ingrédients: sucre de canne*, œuf entier*, margarine* (huile de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, émulsifiant: lécithines de tournesol*, ius de citron*). 20% chocolat noir* (masse de cacao*, sucre de €70 a canne brut*, beurre de cacao*, émulsifiant; lécithines de tournesol*, arôme naturel de vanille Bourbon*), farine de riz*, cacao*, épaississant; gomme de guar*, sel de mer, arôme naturel, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant: tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium)



Article n°:

4546

MUFFIN +DARK CHOCOLATE

Ces muffins légers et aérés, confectionnés avec une pâte moelleuse au chocomentent les journées sans gluten.

Ingrédients: sucre de canne*, œuf entier*, margarine* (huile de palme*, eau, huile de tournesol*, émulsifiant: lécithines de tournesol*, sel, jus de citron concentré*), 14% chocolat noir* (masse de cacao*, sucre de canne brut*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithines de tournesol*, arôme naturel de vanille lat et des éclats de chocolat noir, agré- Bourbon*), farine de riz*, 6% cacao*, épaississant: gomme de quar*, sel de mer, arôme naturel, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant; tartrate de po- Article n°; tassium, poudre levante: bicarbonate de sodium)

4544



CAKE CHOCOLATE + ORANGE

Le mélange réussi du chocolat et d'un soupcon d'orange naturelle transforment unique.

Ingrédients: sucre de canne*, farine de riz*, œuf entier*, margarine* (huile de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, émulsifiant; lécithines de tournesol*, ius de citron*), 5% confit d'orange* (fruit et zeste e 200 g d'orange*, sirop d'agave*), 3% cacao*, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant: tartrate de poce gâteau en un délice à la saveur tassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), arôme naturel, épaississant: gomme de guar*

Article no:

4584





R R R





MUFFINI +BLUEBERRY

Ces muffins légers et aérés agrémentent les journées sans gluten. Cette création fruitée rassemble les meilleurs ingrémyrtilles entières.

Ingrédients: œuf entier*, margarine* (huile de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, émulsifiant: lécithines de tournesol*, jus de citron*), sucre de canne*, 15% de myrtilles*, farine de riz*, farine de € 140 g maïs*, amidon de maïs*, sucre vanillé* (sucre de canne*, vanille en poudre*), épaississant; gomme de quar*, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidudients dans une pâte moelleuse aux lant: tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), antioxydant; acide citrique, arôme Article n°: naturel, sel de mer

4528



Le citron confit apporte à ce cake ur arôme frais et naturel.

Ingrédients: œuf entier*, sucre de canne*, margarine* (huile de palme*, huile de tournesol*, eau, sel, émulsifiant: lécithines de tournesol*, jus de citron*). farine de riz*, farine de maïs*, 8% confit de citron* € 200 g (fruit et zeste de citron*, sirop d'agave*), levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant; tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium). arôme naturel, épaississant: gomme de guar*

Article no:



















PRODUITS APÉRITIFS

CORSÉ, ÉPICÉ OU RELEVÉ





GRISSINI SESAME

Plus petits que les Grissinis traditionnels Ingrédients: 69% amidon de pomme de terre*, fari- € 100 g et agrémentés de graines de sésame, ils sont parfaits pour les soirées entre amis

ne de maïs*, huile de tournesol*, 4% sésame*, farine de soia*, dextrose*, sel de mer, épaississant: farine de gomme de guar*, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant; tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), émulsifiant: lécithines de soia*











GRISSINI "PIZZA,

l'alliance particulière des saveurs de tomates, fromage et poivron.

Ingrédients: 68% amidon de pomme de terre*, farine de maïs*, huile de tournesol*, 7% pâte de tomate*, 4% de fromage*, sel de mer, épaississant: Grignotez et savourez à l'italienne farine de gomme de guar*, levure tartrée* (amidon e 100 a de maïs*, acidulant: tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), émulsifiant: lécithines de soia*. 1% flocons de tomate*. flocons de paprika*, épices*

Article no:

4599 Fc 8 Le La



CRISPIES NATURE

pour l'apéritif. Croquants et savoureux.

Des crackers particulièrement raffinés Ingrédients: 71% amidon de maïs*, 10% farine de 🖰 60 g maïs*. 9% flocons de pomme de terre*, huile de tournesol*, sel de mer, poudre levante: bicarbonate de sodium

Article no:













CRISPIES SPICY

La version méditerranéenne des cra- Ingrédients: 69% amidon de maïs*, 9% farine de €60 g savoureux.

ckers. Croquants, finement épicés et maïs*, 9% flocons de pomme de terre*, huile de tournesol*, 3% épices*, sel de mer

Article no.

GBSFCDE



HAMBURGER BUNS

burger ne connaît pas de limites: Garni régal - soit avec de la viande ou bien en version végétarien.

ca vous dit d'être créatif au niveau cu- Ingrédients: 31% amidon de maïs*, eau, levain na- € 125 g linaire? C'est parti! Le petit pain ham- turel de riz* (farine de riz*, eau), farine de riz*, 5% (2 pièces) de sésame*, œuf entiers*, amidon de tapioca*. sucre de canne*, sirop de glucose*, huile de touravec des ingrédients frais et succulents, nesol*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, ce petit pain super moelleux est un vrai levure*, sel de mer, épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices'

Article no:

4526

PIZZA BASE

four, déguster à l'italienne.

Garnir d'ingrédients frais, faire cuire au Ingrédients: 34% amidon de maïs*, eau, 15% farine € 300 g de maïs*. levain naturel de riz* (farine de riz*, eau), (3 pièces) huile de tournesol*, farine de riz*, enveloppes de psyllium*, protéine de pois, farine de lin*, dextrose*, sel de mer, levure tartrée* (amidon de maïs*, acidulant: tartrate de potassium, poudre levante: bicarbonate de sodium), fibres de pommes*, épaississant: gomme de guar*, xanthane, épices*, arôme

Article no:

















Des pâtes amusantes. Ces spirales tricolores ne sont pas seulement les préférées des enfants! Colorées uniquement les préférées des enfants! Colorées uniquement avec des produits naturels.

e 250 a

4512















PASTA TAGLIATELLE

Avec leur couleur dorée et leur goût Ingrédients: 80% farine de maïs*, unique, ces pâtes sont toujours les bien- 20% farine de riz* venues pour un bon petit plat.

€ 250 g

Article no:

4513











Savourez la reine des pâtes sans gluten. Ingrédients: 80% farine de maïs*, Riche en fibres

20% farine de riz*

€ 250 g

Article n°:









SCHNITZER BRÄUBIO

SAVEUR FRAÎCHE ET CORSÉE



SCHNITZER BRÄU GERMAN-HIRSE-PREMIUM



Le goût authentique de la bière. Teneur en alcool : 5.0 % vol. Caisse de 4 x 6 bouteilles de 0.33 l Ingrédients : eau, malt de millet*, protéine de pois, houblon*, levure, antioxydant; acide ascorbique

Article no:

G B S FC 0







003

SCHNITZER BRÄU HIRSE-LEMON



Frais, pétillant et particulièrement

Teneur en alcool: 2.8 % vol. Caisse de 4 x 6 bouteilles de 0.33 l houblon*, levure, antioxydant: acide ascorbique, limonade* (eau. sucre*, arôme naturel de citron, acidifiant: acide citrique)

Ingrédients : eau, malt de millet*, protéine de pois,

Article no:









LES AVIS DE NOS CLIENTS:

- « Merci beaucoup pour la livraison. J'ai été agréablement surpris de retrouver le goût original de la bière. » Guenther Mayer, de Dürrlauingen
- « Depuis que j'ai goûté la bière Schnitzer Bräu, j'ai trouvé ma nouvelle bière ! C'est la seule qui ait une vraie couronne de mousse. Et son goût est super! Vous faites honneur au « made in Germany ». Votre entreprise compte désormais un nouveau client! »

Andreas Lauer, de Beckingen

« On m'a diagnostiqué la maladie coeliaque il y a 5 ans. Depuis, je ne pouvais plus boire que du vin, de l'eau, du thé et des jus de fruits. A présent, ma vie sans gluten est redevenue un peu plus normale et diversifiée. Merci beaucoup d'avoir eu l'idée de produire de la bière sans gluten. »

Dr. Georg Wenglorz, de Constance

BREAK BIO

CROQUANT, AU BON GOÛT DE NOIX ET DE MIEL



BREAK NUT-MIX



sant de cacahuètes, amandes, raisins secs et graines de courge.

Cette barre avec un mélange appétis- Ingrédients: 38% cacahuètes*, 20% miel*, 16% € 40 g amandes*, 13% raisins secs* (raisins secs*, huile de tournesol*). 13% graines de potiron*

Article no:

GBS

O Le La

4200

RREAK SESAME-MIX



du sésame, des raisins secs et des cacahuètes

Un véritable concentré de saveurs avec Ingrédients: 30% sésame*, 14% miel*, 14% raisins e 40 g secs*, 14% cacahuètes*, 14% amandes*, 14% graines de potiron*

Article no:











4201

RREAK PEANUT



Une barre croquante et authentique Ingrédients: 83% cacahuètes*, 17% miel* aux cacahuètes, sucrée au miel. Les cacahuètes contiennent des protéines riches ainsi que beaucoup de vitamine E responsable de la protection des cellules.

€ 40 g

Article n°:

GBS







4202

RREAK PUMPKIN SEED



Une barre saine pour les petits creux Ingrédients: 85% graines de potiron*, 15% miel* avec des graines de courge entières et sans sucre - Le plein d'énergie!

Article n°:





CANIHUA BIO

LA GRAINE MAGIQUE DES INCAS DU PÉROU



CANIHUA



Ces petites graines de canihua peuvent être utilisées cuites pour des farces délicieuses, ou moulues, par exemple dans une bonne pâte à gaufre. Mélangé au lait, le canihua sera également le remplacant idéal du cacao.

Ingrédients: canihua*

€ 500 a

Article no

4699

G B S Fc O Le La















CANIHUA PUFFED



Soufflé comme le popcorn, le canihua Ingrédients: canihua soufflé* séduit par son arôme de noisette chocolatée. Il s'intègre parfaitement aux céréales du petit déjeuner. C'est également un régal mélangé à du yaourt, sur une salade, ou tout simplement nature.

€ 150 g

G B S Fc O Le La











SAVIEZ-VOUS QUE ...

- ... le canihua est une plante traditionnelle du Pérou et de la Bolivie et qu'elle pousse dans les Andes à 4000 mètres de hauteur.
- ... dans la cuisine péruvienne tradionnelle, les grains de canihua sont grillés, moulus puis mélangés à un liquide. La farine s'apelle Canihuaco.
- ... les grains soufflés, entiers ou moulus, ont une saveur exceptionnelle de noisette et de chocolat.
- ... le canihua et le canihua soufflé sont riches en fer, minéral d'importance pour le sang.

L'opinion de nos clients



Schnitzer Glutenfree

"Produits extraordinaires au prix raisonnable. Le service client est très compétant et la livraison super rapide. C'est ce que je comprend d'un service complet. Félicitations et Continuez comme ça!"

Schnitzer Neo Bakery

"Du délice bio avec une garanti de réussite succulente apès réchauffage. C'est comme ça qu' une baguette doit être: croustillante à l'exterieure avec une mie aérée. Le goût naturel, délicat – tout simplement sublime."

Schnitzer Mills & Flakers

"Nous sommes vraiment contents du moulin. Nous l'utilisons tous les matins pour faire notre muesli.

Schnitzer Bräu

"La meilleure bière! "

Schnitzer Mills & Flakers

"Ça fait des années que j'utilise le moulin modèle Pico de votre enterprise. Je me rejouis toujours des céréales fraichement moulues."

Schnitzer Glutenfree

"Il n'existe rien de comparable!"

Schnitzer Partnerbäcker

"Je suis associé Boulanger Schnitzer depuis 1982 et je ne l'ai pas regretté un seul jour. "

Schnitzer Neo Bakery

"C'est un pain comme on le connait du bon vieux Boulanger du coin. Bien croustillant à l'extérieure avec une mie moelleuse et délicatement parfumé ede tomate. Cela justifie le prix car la qualité est très élevée."

Schnitzer Glutenfree

"Comme j'adore vraiment les baguettes Schnitzer, j'ai décidé de goûter les petits pains style bretzel. Et alors: Je me suis régalé."

Schnitzer Partnerbäcker

"Je compte parmi les premiers boulangers qui ont fabriqué des pains d'après les recettes Schnitzer. C'est pour cela que j'ai des clients qui viennent de loin exprès chez moi."

Schnitzer Bräu

..Extra!"

Schnitzer Glutenfree

"Maintenant, je sais pourquoi vous rafollez tous ces baguettes Schnitzer! J'ai enfin eu la chance de les goûter. Je suis enchanté! Elles sont super bonnes!"



Notre structure d'entreprise



L'utilité d'une alimentation intelligente est de tonifier l'organisme humain, le rendre résistant aux influences de l'environnement et de le nourrir chaque jour avec des substances énergisantes. C'est pour cette raison que s'est un patrimoine culturel qui est au centre de notre activité: Les graines de céréale.

> Moulins de cuisine

Schnitzer MILLS & FLAKERS

Alimentation intégrale rendue facile

- une grande variété de moulins manuels ou éléctriques, floconneuses et accessoires pour robots de cuisine
- une longue expérience dans le développement et la fabrication
- ont une longue durée de vie
- garantissent un traitement délicat des graines de céréale
- garantissent l'apport de substances vitales précieuses grâce aux graines fraîchement moulues

> Recettes boulangères pour pains artisanaux complets



Notre passion: les graines complètes – Notre succès: notre savoir faire particulier

- les boulangers associés profitent d'une vaste collection de recettes Schnitzer, de matériel promotionnel ainsi que d'un service client individuel
- les matières premières Schnitzer proviennent sans aucune exception d'agriculture biologique, ne contiennent ni de vitamines ou de minéraux artificiels ni de fibres enrichies
- toutes les matières premières Schnitzer possèdent une certification biologique
- les recettes Schnitzer sont toutes des recettes complètes
- les adjuvants de panification ne sont pas utilisés

> Aliments Biologiques



Quand le gluten free rencontre le bio

- issus de culture biologique
- sans enzyme ajoutés
- combinaison de saveur et d'avantages nutritionelles
- sans enrichissement de minéraux ou de vitamines isolés
- toute valeur nutritive provient d'une composition de matière première idéale



Bière corsée et pétillante de la Forêt Noire

- fabriqué à partir de millet biologique
- naturellement sans gluten
- au goût exceptionellement frais et corsé
- deux sortes au choix:
 Schnitzer Bräu Hirse Premium
 et
 Schnitzer Bräu Hirse Lemon



Honnête et authentique – sans compromis

- liste d'ingrédients reduit au minimum
- longue maturation de la pâte
- beaucoup de travail de main d'oeuvre
- sans gluten de blé, sans sucre, sans enzymes et sans acide ascorbique ajoutés
- fabriqué dans une production 100% biologique

1968 - 2018



Fondation le 1er mars 1968 à St. Georgen par le dentiste Dr. Schnitzer

Pionnier dans la fabrication de moulins de cuisine



Fabrication et vente de petits moulins et floconneuses de cuisine pour moudre de la farine intégrale fraîche



Etablissement du système de boulangeries associées "Partnerbäcker"

L'entreprise Schnitzer licencie sa marque ainsi que ses recettes à des boulangers artisanaux intéressés



Etablissement d'un nouveau domaine d'activité : La production de pains bio et complets prêts à consommer

1990



Schnitzer fonde la société affiliée "Schwarzwälder Zöliakiebackstube" qui fabrique uniquement des aliments bio sans aluten



Après deux ans de temps de développement, Schnitzer fonde la société Schnitzer Bräu GmbH & Co. KG

2006

Modernisation de la production et triplement de la capacité de production



Certification IFS Food de la production à la fin du procès de transformation years

1968

Le principe commer-

cial de l'entreprise suit

l'alimentation intelli-

L'alimentation inté-

produits complets

grale est un système

d'alimentation préférant des aliments frais et

non-traités ainsi que des

gente

1970

9/0

Rédaction et vente de livres sur l'alimentation saine et integrale



Développement de deux systèmes d'alimentation: > Le régime intensif > Le régime normal 1980

1984 L'année de changement Changement de propriétaire



1992

Mise en oeuvre des directives Bio de l'UE dans tous les départements de l'entreprise 2001

La première gamme de produits sont des pains bio sans gluten prétranchés



Relancement Packaging 1



2014 - 16

Relancement Packaging 2



Lancement de la gamme de panification "neo bakery"

2017/18

La nouvelle marque se caractérise en fusionnant la boulangerie traditionelle avec du design moderne et en définissant de nouveaux standards pour les produits de panification



50 ans Schnitzer 50 ans d'expérience nutritionelle

Selon notre devise "se nourrir de façon intelligente en savourant consciemment", nous fabriquons et distribuons une gamme variée de produits de panification et de pâtisserie d'une qualité supérieure et plus savoureuse dans nos locaux d'une surface d'environs 7500 mètres carrés. Il s'agit d'une production uniquement biologique qui suit un savoir-faire que nous avons depuis de nombreuses année au niveau de l'alimentation saine, du traitement délicat et de la conservation.

Grâce à nos propres départements de développement de produits et d'assurance qualité, nous sommes en mesure de réagir rapidement et de façon flexible aux demandes de nos clients et aux exigences du marché. Nos spécifications strictes, confirmées par la certification IFS Food, garantissent à nos clients nationaux et internationaux une qualité et une sécurité supérieure de nos produits.

De la Forêt Noire dans le monde entier

Depuis maintenant 50 ans, Schnitzer compte parmi les entreprises prospères dans le domaine de l'alimentation saine. Ceci nous donne l'occasion de passer en revue l'histoire de l'entreprise, sa mission de départ et son objectif social.

Notre fondateur, le Dr. Johann Georg Schnitzer, exerçait son métier de dentiste à Mönchweiler, situé dans la Forêt Noire, dans les années 1960. À l'époque, il était l'un des premiers médecins qui voyait un lien entre ses expériences quotidiennes et la santé ainsi que l'alimentation des hommes. Ce fait, ainsi que la doctrine de Werner Kollath (le soit dit "père de l'alimentation intégrale), l'inspirèrent à développer un système d'alimentation intégrale à base de céréales et d'aliments crus. Le Dr. Schnitzer avait comme but d'élaborer des systèmes et des aliments à base de céréales qui fournissent à l'organisme humain toutes les substances vitales à partir de sources naturelles. Dans les années 1970, le Dr. Schnitzer était principalement connu en tant qu'écrivain ainsi qu'en étant le créateur des moulins de cuisine à meule de pierre, qui moulent de la farine intégrale pour le pain ou le muesli dans de nombreux foyer jusqu'aujourd'hui.

Alimentation intégrale rendue facile

Au début des années 1980 un système de licence avec des boulangers artisanaux a été créé. Les boulangers suivaient une formation professionnelle de boulangerie intégrale offert par Schnitzer. En contrepartie, ils se sont engagés à moudre les céréales Schnitzer juste avant la préparation de la pâte à pain en utilisant sur place des moulins de la marque. Ainsi, la farine gardait tous les enzymes naturels, les minéraux et vitamines des graines de céréales.

C'est dans les années 1990 que nous nous sommes lancés dans la division la plus récente de l'entreprise - les aliments Schnitzer – une gamme de produits de panification prête à consommer qui se vendait surtout dans les magasins spécialisés bio et les magasins de produits diététiques. A la fin des années 1990, Schnitzer a lancé sa première gamme de produits sans gluten, dont six sortes de pains tranchés à longue conservation.

Compétence et innovation réuni en plaisir

C'est depuis l'an 2001 que nous fabriquons des produits de panification bio sans gluten en respectant les exigences concernant la pureté des matières premières ainsi que l'hygiène de production. En l'an 2006, notre première bière bio sans gluten à base de millet a été lancée. Grâce à des investissements importants en unités de production suivi par notre première certification IFS-Food en 2016, Schnitzer fait partie maintenant des plus grands producteurs de produits de panification bio sans gluten. Avec nos 150 employés motivés nous travaillons chaque jour pour élaborer de nouvelles connaissances sur le domaine de l'alimentation saine, savoureuse, raisonnable, intelligente. Notre activité est marquée par la qualification continue, le désir de prendre nos responsabilités mais surtout par beaucoup d'engagement et de plaisir au travail. La compétence, la passion et le soin accompagnerons nos pas vers l'avenir.

Notre mission sera aussi dans l'avenir le développement de l'alimentation savoureuse et saine tous les jours – toujours selon la devise : se nourrir de façon intelligente en savourant consciemment.



Matthias Niemann Associé-gérant Schnitzer GmbH & Co. KG



Ottilia Erlewein Direction générale Schnitzer Produktions GmbH



Thorsten Alber Direction générale Schnitzer Produktions GmbH



Bettina Wohlschlegel Direction générale Schnitzer Bräu GmbH & Co. KG

Schnitzer

sensible eating

1968 - 2018