



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

181 / Buttermilchbrot

Zutaten

Weizenmehl 550
Wasser
Roggenmehl 997 Eigenherstellung
Backhefe
Luisenhallersalz
Weizenquellmehl
Buttermilchpulver
getrockneter **Dinkelvollkornsauer**,
Bio-Malz-Backmittel:
(Bio-Vollrohrzucker,
Bio-Gerstenmalzextrakt)

Weizenmischbrot mit Buttermilch und Dinkelvollkorn-Sauer

Die Auswahl der Zutaten in Kombination mit einer langen Reifezeit über Nacht garantieren, dass Sie dieses Brot bis zu 4 Tage mit vollem Genuss essen können. Zur Erhaltung des Aromas und der Frische sollten Sie es in Ihrem Brottopf lagern.

Getreidemischung

Weizen 79,4 %, Roggen 20,1 %
Dinkelvollkorn 0,5 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	241
Kilojoule (kJ)	1.009
Fett	0,9 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,2 g
Kohlenhydrate	49,0 g
davon Zucker	1,8 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,4 g
Proteinheiten	4
1 BE entspricht	24 g

Alle Nährwerte sind berechnete Durchschnittswerte. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält Gluten, Milch.

Unsere Produkte enthalten rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen. Wir können nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten, oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.