



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

424 / HO Körnerbrot

Zutaten

Weizenmehl 550
 Wasser
Roggenmehl 997 Eigenherstellung
 Backerbsen (geröstete und geschrotete gelbe Erbsen)
 Sonnenblumen
 Stockumertrinkwasser
 Kartoffelflocken
 Leinsaat
 Salz,
 Gersten-**Roggen-Weizen**-Malzmehle, Malzextrakt,
 Hefe,
 fermentierter **Weizenteig**,
 Dextrose
Weizenkeime Aurora
Weizenmehl 1050
 Apfelfaser,
Sojalecetine,
 pflanzliche Fette,
 Ascorbinsäure
 Luisenhallersalz
 Röst-Aromastück,
pflanzliches Öl
 Backmalz: aus Malzmehl(Gerste und **Weizen**),,
 Säureregulatoren:
 Calciumsulfat E516;
 Calciumphosphat E450;
 Calciumcarbonat E170,
 Guarkernmehl,
 Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren,
 verestert mit Mono-und Diacetylweinsäure E472e.

Weizenmischbrot mit Körner

Die Auswahl der Zutaten in Kombination mit dem Sauerteig und einer kräftigen Kruste garantieren, dass Sie dieses Brot bis zu 5 Tagen mit vollen Genuss essen können. Zur Erhaltung des Aromas und der Frische sollten Sie es in ihrem Brottopf lagern.

Getreidemischung

Weizen 78,4
 %ZeilenschaltungRoggen 21,6 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	272
Kilojoule (kJ)	1.137
Fett	4,0 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,5 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	5,6 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	1,2 g
Broteinheiten	4
1 BE entspricht	26 g

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

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält Soja, Gluten.
 Kann Spuren von
 Eier, Milch, Senf, Sesam, Sellerie, Lupinen enthalten.

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