



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

435 / Walnußkernbrot

Zutaten

Weizenmehl ,
 Walnuss,
 Wasser ,
Weizenmehl,
Weizenkleber,
 Salz,
 Malzmehl,
 Malzextrakt,
 Hefe,
 Ascorbinsäure,
Roggenmehl 997 Eigenherstellung,
Weizenmehl 1050,
 Röst-Aromastück,
Luisenhallersalz,
 Backhefe,
Weizenquellmehl,
Weizenkleber,
 Reinzuchtsauer

Weizenmischbrot mit Walnusskernen

Die Auswahl der Zutaten in Kombination mit einer langen Teigruhezeit und einer kräftigen Kruste garantieren, dass Sie dieses Brot bis zu 4 Tagen mit vollen Genuss essen können.

Getreidemischung

Weizen 90 %, Roggen 10 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	356
Kilojoule (kJ)	1.489
Fett	15,0 g
davon Fettsäuren, gesättigte	1,6 g
Kohlenhydrate	44,0 g
davon Zucker	1,8 g
Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	0,7 g
Proteinheiten	4
1 BE entspricht	27 g

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

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält Nüsse, Gluten.

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

Bäckerei & Mühle E.Vielhaber GmbH & Co KG

Stockumer Str. 34

59846 Sundern / Stockum

Gedruckt am: 05.12.2017