



Bäckerei & Mühle
 E.Vielhaber GmbH & Co KG
 Stockumer Str. 34
 59846 Sundern / Stockum

Verkaufsbezeichnung

435 Walnußkernbrot

Weizenmischbrot mit Walnuskernen

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. Zur Erhaltung des Aromas und der Frische sollten Sie es in ihrem Brottopf lagern.

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

Getreidemischung

Weizen 90 %, Roggen 10 %

Zutaten

Weizenmehl 44,1 %, **Walnuss** 22,3 %, **Wasser** 13,5 %, **Weizenmehl**, **Weizenkleber**, **Salz**, **Malzmehl**, **Malzextrakt**, **Hefe**, **Ascorbinsäure**, **Enzyme**, **Roggenmehl** 997 **Eigenherstellung** 6,2 %, **Weizenmehl** 1050 3,6 %, **Röst-Aromastück**, **Luisenhallersalz** 0,5 %, **Backhefe**, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, **Reinzuchtsauer**

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
Broteinheiten	4
1 BE entspricht	27 g

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