



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

Verkaufsbezeichnung

648 Holzofen Bergbauernbrot

Weizenmischbrot

Die Auswahl der Zutaten in Kombination mit dem Backprozess im Holzofen 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 39,5 %, Wasser 31,9 %, Weizenmehl, Weizenkleber, Salz, Gersten-Malzmehl, Roggenmalzmehl, Weizenmalzmehl, Hefe, Ascorbinsäure, Enzyme 7,5 %, Roggenmehl 997 Eigenherstellung 5,6 %, Weizenmehl 1050 3,2 %, Röst-Aromastück, Luisenhallersalz 0,4 %, Backhefe, Weizenquellmehl, Weizenkleber, fermentierter Weizenteig getrocknet, Reinzuchtsauer, Dextrose

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	247
Kilojoule (kJ)	1.033
Fett	1,0 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,1 g
Kohlenhydrate	50,0 g
davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,8 g
Broteinheiten	4
1 BE entspricht	24 g

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält 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