



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

167 / Siegerbäcker groß

Zutaten

Roggenmehl 997 Eigenherstellung
 Wasser
Weizenmehl 550
Weizenmehl 1050
 Luisenhallersalz
 Backhefe
Weizenquellmehl
 Reinzuchtsauer

Roggenmischbrot

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

Getreidemischung

Roggen 68,3 %
 Weizen 31,7 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	249
Kilojoule (kJ)	1.042
Fett	1,0 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,1 g
Kohlenhydrate	52,0 g
davon Zucker	3,6 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	1,8 g
Broteinheiten	4
1 BE entspricht	23 g

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

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.