



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

180 / Korn an Korn

Zutaten

Wasser
Roggenkorn ganz
Roggenmehl 997 Eigenherstellung
Weizenmehl 1050
Sonnenblumen
Roggenschrot
Paniermehl Mehrkorn
Leinsaat
Luisenhallersalz
Gerstenmalzextrakt
Backhefe
Weizenquellmehl
Reinzuchtsauer

Roggenmischbrot

Die Auswahl der Zutaten in Kombination mit dem Sauerteig 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 80,6 %
Weizen 19,4 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	225
Kilojoule (kJ)	942
Fett	5,1 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,6 g
Kohlenhydrate	37,0 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	6,6 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	1,2 g
Broteinheiten	3
1 BE entspricht	32 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.