



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

182 / Mühlenbrot

Zutaten

Roggenmehl 997 Eigenherstellung
Wasser
Weizenmehl 550
Weizenmehl 1050
Röst-Aromastück
Luisenhallersalz
Backhefe
Weizenquellmehl
Weizenkleber
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 52,7 %
Weizen 47,3 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	229
Kilojoule (kJ)	957
Fett	0,9 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,1 g
Kohlenhydrate	48,0 g
davon Zucker	2,7 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	1,4 g
Proteinheiten	4
1 BE entspricht	25 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.