



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

188 / Roggen Vollkorn mit SB Kruste

Zutaten

Roggenvollkornmehl Eigenherstellung
Wasser
Sonnenblumen
Backerbsen
(geröstete und geschrotete gelbe Erbsen)
Kartoffelflocken
Luisenhallersalz
Backhefe
Salz
Koriander
Reinzuchtsauer

Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumen

Das selbst gemahlene Roggenmehl in Kombination mit dem Sauerteig und einer kräftigen Kruste garantieren, dass Sie dieses Brot bis zu 6 Tage mit vollem Genuss essen können.

Getreidemischung

Roggen 100 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	281
Kilojoule (kJ)	1.174
Fett	9,1 g
davon Fettsäuren, gesättigte	1,1 g
Kohlenhydrate	39,0 g
davon Zucker	2,9 g
Ballaststoffe	7,0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,8 g
Proteinheiten	3
1 BE entspricht	30 g

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

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält Gluten.
Kann Spuren von Lupinen, Soja enthalten.

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.