



mit Mehl aus eigener Mühle

## Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

### 196 / Vielhabers Roggen Vollkornbrot

#### Zutaten

**Roggenvollkornmehl** Eigenherstellung  
 Wasser  
 Kartoffelflocken  
 Luisenhallersalz  
 Backhefe  
 Salz  
 Koriander  
 Reinzuchtsauer

#### Roggenvollkornbrot

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 100 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	192
Kilojoule (kJ)	802
Fett	0,8 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,0 g
Kohlenhydrate	41,0 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	1,0 g
Broteinheiten	3
1 BE entspricht	29 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.