



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

486 / Hopfen & Malz Brot

Zutaten

Hopfen - Aufguss

Roggenmehl 997 Eigenherstellung

Weizenmehl 550

Weizenmehl 1050

Röst-Aromastück

100% Gerstenmalz

Honig

Backhefe

Weizenquellmehl

Weizenkleber

Reinzuchtsauerteig

Roggenmischbrot

Der aufgebrühte Hopfen in Kombination mit dem reinem Gerstenmalz und einer kräftigen Kruste garantieren einen besonderen Geschmack.

Dieses Brot können Sie bis zu 5 Tagen mit vollen Genuss essen.

Getreidemischung

Roggen 54,5 % / Weizen 45,5 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	226
Kilojoule (kJ)	947
Fett	0,9 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,1 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	6,4 g
Salz	1,5 g
Broteinheiten	4
1 BE entspricht	26 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