



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

648 / HO Bergbauernbrot

Zutaten

Weizenmehl 550

Wasser

Stockumertrinkwasser

Weizenmehl, Weizenkleber,

Salz, Gersten-Roggen-Weizen-Malzmehle,

Malzextrakt, Hefe, Ascorbinsäure, fermentierter

Weizenteig getrocknet, Dextrose

Roggenmehl 997 Eigenherstellung

Weizenmehl 1050

Röst-Aromastück,

Backhefe

Weizenquellmehl

Weizenkleber

Reinzuchtsauer

Weizenmischbrot

Die Auswahl der Zutaten in Kombination mit dem Backprozess im Holzofen und einer kräftigen Kruste garantieren, dass Sie dieses Brot bis zu 4 Tagen mit vollen Genuss essen können. Zur Erhaltung des Aromas und der Frische sollten Sie es in ihrem Brottopf lagern.

Getreidemischung

Weizen 90

%Zeilenschaltung Roggen 10 %

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	257
Kilojoule (kJ)	1.077
Fett	1,0 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,1 g
Kohlenhydrate	52,0 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	0,7 g
Broteinheiten	4
1 BE entspricht	23 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