



mit Mehl aus eigener Mühle

Produktdatenblatt

Art. Nr. / Verkaufsbezeichnung

455 / handgemachte Brötchen

Zutaten

Weizenmehl 550
 Wasser
 Stockumertrinkwasser
 Gerstenmalzextrakt,
 Stabilisator
 (Guarkernmehl, natrium-Carboxymethylcellulose"
 Die Cellulose wird aus Nadel- und Laubhölzern
 gewonnen"),
 Emulgator:
 (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und
 Diglyceriden von Speisefettsäuren),
 Zucker,
 Traubenzucker,
 Maismehl,
Weizengrieß,
Weizenmehl,
 Gerstenmalzmehl,
 Diphosphate,
 Calciumphosphate,
 Ascorbinsäure
Weizensauerteig:
(Weizenmehl;
 Wasser;
 Starterkulturen)
 Backhefe
 Salz
 Rapsöl

Weizenkleingebäck

Die **handgemachten** Brötchen sind etwas ganz Besonderes, durch die traditionelle, schonende Formung der Brötchen-Teiglinge **von Hand**. In einer mehr als **26 stündigen Reifezeit**, entsteht die unvergleichlich lockere und saftige Krume, sowie die zarte und leckere Kruste.

Getreidemischung

Weizen 97,1
 %Zeilenschaltung 100% Weizen 2,9

Energie / Brennwerte (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100g
Kilokalorien (kcal)	289
Kilojoule (kJ)	1.211
Fett	2,4 g
davon Fettsäuren, gesättigte	0,6 g
Kohlenhydrate	57,0 g
davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	0,0 g
Proteinheiten	5
1 BE entspricht	21 g

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

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält Gluten.
 Kann Spuren von Eier, Soja, Milch 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.