KAISERS ESSENERBROT 750 G



Artikel-Nr. 102037

BESCHREIBUNG:

Dinkelroggenvollkornbrot mit gekeimten Roggenkörnern

Unsere Spezialität mit gekeimten Roggenkörnern
Unser Kaisers Essenerbrot ist eines unserer Lieblinge. Dem Roggen geben wir vor dem Backen extra Zeit zum Keimen. Als gekeimter Roggen sorgt er zusammen mit Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit kernigem Biss. Durch unseren Natursauerteig und ein eigenes Quellstück mit vorgequollenen Saaten bleibt das Brot lange saftig, frisch und sooo lecker. Das muss man probiert haben!

ZUTATEN:

Dinkelvollkornmehl** 25%, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl***, Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), **Roggenkörner gekeimt** 18% (**Roggen***, Wasser), Wasser, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, **Roggenflocken** 2% (**Roggen***), Steinsalz, **Sesam***, **Weizengluten***, Hefe*, Maisstärke*

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

45% DinkelVK,30% Roggensprossen, 20% RoggenVK, 5% Roggenflocken

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

**__Dinkel, Emmer__ und __Einkorn__ sind __Urweizenarten__, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	949 kJ
Brennwert in kcal	227 kcal
Fett	7,3 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	30,1 g
...davon Zucker	1,2 g
Eiweiss	9,5 g
Ballaststoffe	7 g
Salz	0,96 g

HINWEIS ZUR NÄHRWERTANGABE:

Die Nährwertberechnung erfolgt mit Hilfe einer handelsüblichen Software auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels und Rohstoffspezifikationen unserer Lieferanten. Trotzdem sind die Nährwerte als ca.-Werte zu verstehen und unterliegen natürlichen Schwankungen.

HINWEIS ZU ALLERGENEN:

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.