



# 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:

Wasser, **Dinkelvollkornmehl\*\* 25%**, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl\***, Maismehl\*, Backferment (Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*)), Roggenkörner gekeimt 17% (**Roggenkörner\*** Wasser), Sonnenblumenkerne\*, Leinsamen\*, Roggenflocken 2% (**Roggen\***), Steinsalz, **Sesam\***, **Weizengluten\***, Hefe\*, Maisstärke\*

\*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

\*\*Dinkel, Emmer und Einkorn sind Urweizenarten, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

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

## NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	966 kJ
Brennwert in kcal	231 kcal
Fett	7,3 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	30,9 g
...davon Zucker	1,2 g
Eiweiss	9,6 g
Ballaststoffe	7,2 g
Salz	0,95 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.