



# KASTELER 1000G



Artikel-Nr. 112256

## BESCHREIBUNG:

Roggenweizenvollkornbrot

### Das Geschmackswunder

Unser Kasteler ist eine unserer Spezialitäten mit besonderem Geschmackserlebnis: Es enthält hauseigenes Röstbrot! Das Röstbrot backen wir extra für dieses Brot, mahlen es und geben es dann in den Teig. So gelangt das würzige und herzhaft aromatische Röstaroma der Brotkruste auch ins Innere dieses Brotes. Unser milder Natursauerteig rundet seinen Geschmack ab. Zum krönenden Abschluss wird es als freigeschobenes Vollkornbrot auf Steinplatten gebacken. Fertig ist unser Kasteler mit seinem unvergesslich guten Geschmack.

## ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl\***, Maismehl\*, Backferment (Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*)), Wasser, **Weizenvollkornmehl\* 20%**, **Roggenvollkornmehl\* 9,3%**, Roggenflocken 7% (**Roggen\***), Steinsalz, Hefe\*

\*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	808 kJ
Brennwert in kcal	192 kcal
Fett	1,2 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	38,3 g
...davon Zucker	0,6 g
Eiweiss	6,5 g
Ballaststoffe	7,9 g
Salz	1,4 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.