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 herzhafte 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*)), **Weizenvollkornmehl*** 20%, **Roggenvollkornmehl*** 8,9%, **Roggenflocken** 6,3% (**Roggen***), Wasser, Steinsalz, Hefe*

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

67% Roggenvollkorn, 33% Weizenvollkorn

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	797 kJ
Brennwert in kcal	190 kcal
Fett	1,2 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	37,7 g
...davon Zucker	0,6 g
Eiweiss	6,4 g
Ballaststoffe	7,8 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.

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.