NUSSBROT 750G



OHNE MILCH · OHNE BACKHEFE · 100% VOLLKORN

Artikel-Nr. 102247

BESCHREIBUNG:

Unser Nussbrot ist ein saftiges Vollkornbrot aus feingemahlenem Roggen und Dinkel, mit nussigem Aroma und gutem Biss. Auch optisch überzeugt es mit einem wundervollen Dekor aus Mohn und Sesam. Ohne Weizen und Bäckerhefe.Ob mit Aufstrich, einer Scheibe Käse oder einfach nur pur, zum Frühstück oder Abendbrot — dieses Brot ist einfach immer ein Wohlgenuss.

ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl*,** Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), **Roggenvollkornmehl*** 19%, **Dinkelvollkornmehl**** 11%, Wasser, **Walnüsse*** 4,5%, **Mandeln*** 2,3%, **Cashewkerne*** 2,3%, **Sesam***, Mohn*, Steinsalz

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

80 % Roggenvollkornmehl 20% Dinkelvollkornmehl

*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	985 kJ
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	7,4 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	34,2 g
...davon Zucker	1,3 g
Eiweiss	7,5 g
Ballaststoffe	7,5 g
Salz	1 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.