



# RHEINISCHES VOLLK.BR.750G



Artikel-Nr. 102002

## BESCHREIBUNG:

Roggenvollkornbrot

-

Der 3-Stufen Natursauerteig des Rheinischen Vollkornbrotes wird über 16 Stunden lang geführt. Diese schonende Zubereitung macht das kernige Brot besonders aromatisch, köstlich kräftig im Geschmack und unwiderstehlich saftig.

## ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Roggengrütze\***, Maismehl\*, Steinsalz, Backferment (Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*)), Wasser, **Roggenvollkornmehl\*** 9,6%, Roggenflocken 12% (**Roggen\***), **Roggenvollkorn\*** 7,7%, Zuckerrübensirup\*, Roggenvollkorn-Sauerteig (**Roggenvollkornmehl\***, Starterkulturen (enthalten **Weizen\***)), Steinsalz

\*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                | 790 kJ   |
| Brennwert in kcal              | 197 kcal |
| Fett                           | 1 g      |
| ...davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g    |
| Kohlenhydrate                  | 40,2 g   |
| ...davon Zucker                | 2,3 g    |
| Eiweiss                        | 5,9 g    |
| Ballaststoffe                  | 8,1 g    |
| Salz                           | 1,2 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.