RHEINISCHES VOLLKORNBROT 750G



Artikel-Nr. 102003

BESCHREIBUNG:

Das Rheinische Vollkornbrot — In der Ruhe liegt die KraftUnser Rheinisches Vollkornbrot erstrahlt in neuer Rezeptur – softer, saftiger und länger frisch. Durch besonders schonendes Backen bei niedrigen Temperaturen entfaltet sich der vollmundige Geschmack mit einem spannendenAromenspektrum. Ein Quellstück sorgt dafür, dass das Brot besonders lange frisch und saftig bleibt. Für eine weichere Krume haben wir den Roggen von grob geschrotet auf selbstgeflockt umgestellt. Die überarbeitete Rezeptur sorgt außerdem für einezartere Textur der Kruste, die das Schneiden erleichtert und gleichzeitig den aromatischen, runden Geschmack bewahrt. Ideal für alle, die kräftige Aromen lieben.

ZUTATEN:

Roggenflocken 57% (**Roggen***), Wasser, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl*,** Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), Zuckerrübensirup*, Steinsalz, Röstmalz (**Roggen*,** gemälzt, geröstet und gemahlen)

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

100% Roggenvollkornmehl

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	766 kJ
Brennwert in kcal	192 kcal
Fett	1 g
…davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39,1 g
…davon Zucker	2,3 g
Eiweiss	5,9 g
Ballaststoffe	8,3 g
Salz	1,3 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.