ROGGENBROT 1000G



Bioland · OHNE MILCH · OHNE BACKHEFE · 100% VOLLKORN

Artikel-Nr. 102008

BESCHREIBUNG:

Roggenvollkornbrot

Einfach. Klassisch. Bestechend gut.
Seit über 25 Jahren ist unser Roggenbrot ein beliebter Kaiser-Klassiker und immer noch genauso gut wie früher. Und das mit nur 3 Hauptzutaten: feingemahlenes Roggenvollkornmehl, unser hauseigener milder Natursauerteig und eine Prise Salz. Daraus backen wir ein Vollkornbrot mit saftig-herzhaftem Geschmack, das gut bekömmlich ist und lange frisch bleibt. Ohne Weizen und Bäckerhefe! Wahrlich ein Brot für jede Gelegenheit.

ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl*,** Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), **Roggenvollkornmehl*** 39%, Wasser, Steinsalz

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

100% Roggenvollkorn

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	781 kJ
Brennwert in kcal	186 kcal
Fett	1,1 g
…davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	37,6 g
…davon Zucker	0,6 g
Eiweiss	5,9 g
Ballaststoffe	8,3 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.

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.