STEINOFENKRUSTE 1000G



Artikel-Nr. 111008

BESCHREIBUNG:

Kräftig gebacken. Charaktervoll im Geschmack.Unsere Steinofenkruste ist ein Brot für alle, die echtes Handwerk schätzen. Aus besten Weizenmehlen, fein abgestimmt mit Roggenanteilen, entsteht ein ausgewogenes, herzhaftes Aroma mit geschmacklicher Tiefe. Lange Teigführung und das Backen auf dem heißen Stein sorgen für eine saftige Krume und die typisch rustikale Kruste – kräftig ausgebacken, mit intensiven Röstnoten.

ZUTATEN:

Weizenmehl Type 550* 42%, Wasser, **Weizenmehl Type 1050*** 14%, **Roggenvollkornmehl*** 7,1%, Sauerteig (Wasser, **Roggenmehl Type 1150*, Roggenstartgut (Roggenvollkornschrot*, Roggenmehl*,** Wasser, Trockenglucose* (aus **Weizen***), Lactobazillen)), Steinsalz, **Gerstenmalzmehl***, **Roggenmehl Type 1150*** 1%, Hefe*

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

62% Weizenmehl Type 550, 21% Weizenmehl Type 1050, 11% Roggenvollkornmehl, 6% Roggenmehl Type 1150

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	962 kJ
Brennwert in kcal	229 kcal
Fett	0,9 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	47,1 g
...davon Zucker	0,9 g
Eiweiss	7,3 g
Ballaststoffe	3,6 g
Salz	1,7 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.