URKORNBROT 750G

OHNE MILCH

100% VOLLKORN

Artikel-Nr. 102312

BESCHREIBUNG:

Vollkornbrot

Unser uriges Vollkornbrot
Emmer, Einkorn und Lichtkornroggen - nur in unserem Urkornbrot verwenden wir diese drei alten Getreidesorten, die eine gute Abwechslung zu modernen Getreidesorten darstellen. Kombiniert mit unserem Natursauerteig entsteht ein tolles Brot, das mit seinem sehr milden und ausgewogenen Geschmack überzeugen kann. Natürlich 100% Vollkorn, 100% uriger Geschmack.

ZUTATEN:

Wasser, Sauerteig (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**,** BackNatur Ferment **(Dinkelvollkornmehl**,** Wasser, Blütenhonig*, Meersalz)), **Dinkelvollkornmehl** 17%**, **Emmervollkornmehl** 14%**, **Einkornvollkornmehl** 8,6%**, **Lichtkornroggenvollkornmehl* 5,8%**, Steinsalz, Honig*, **Gerstenmalzextrakt***, Hefe*, **Dinkelvollkorngrieß****

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

**Dinkel, Emmer und Einkorn sind Urweizenarten, 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	870 kJ
Brennwert in kcal	207 kcal
Fett	1,9 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	38,4 g
...davon Zucker	4 g
Eiweiss	7,3 g
Ballaststoffe	5,3 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.