URKORNBROT 750G



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**,** Backferment **(Dinkelvollkornmehl**,** Wasser, Blütenhonig*, Meersalz)), **Dinkelvollkornmehl**** 17%, **Emmervollkornmehl**** 14%, **Einkornvollkornmehl**** 8,6%, **Lichtkornroggenvollkornmehl*** 5,7%, Steinsalz, Honig*, **Gerstenmalzextrakt***, Hefe*, **Dinkelvollkorngrieß**** 0,7%

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

50%Dinkel,25%Emmer,15%Einkorn,10%Lichtko.rogVK

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

Dinkel, Emmer und **Einkorn** sind **Urweizenarten**, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	861 kJ
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	1,8 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	38 g
...davon Zucker	4 g
Eiweiss	7,3 g
Ballaststoffe	5,2 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.