

PRODUKT-INFORMATION

Sechskorn Vollkornbrot

Allgemeine Produktangaben

Verkaufsgewicht: 0,500 kg

Verkehrsbezeichnung: Roggenvollkornbrot mit Saatenmischung

Der gesamte verarbeitete Roggen stammt vom Landwirt Syring aus Zauchwitz/Beelitz und wurde in der Heidemühle Kummersdorf für uns vermahlen. Ein Teil des Roggenmehls wird als Sauerteig versäuert. aaJe nach Sorte mit verschiedenen Nüssen oder Saaten.

Zutaten-Liste

Wasser, **Roggen geschrotet**, **Roggenmehl**, **Weizenvollkornschrot**, Backmittel zur Herstellung von Roggen-, Roggenmisch- und Weizenmischbrot (Hochproteinweizenmehl, **Roggenmehl**, **Gerstenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)), Sonnenblumenkerne, **Sesamsamen geschält**, Hirse, Kürbiskerne, **Haferflocken**, Leinsamen braun, **Weizenmehl**, Steinspeisesalz (Speisesalz, Trennmittel (Natriumferrocyanid, Natriumcarbonate)), Hefe

Allergenhinweise

enthält: Glutenhaltige Getreide (Roggenmehl, Roggen, Weizenvollkornschrot, Weizenmehl, Hochproteinweizenmehl, Gerstenmalzmehl, Haferflocken), Sesamsamen (Sesamsamen geschält)
(In unserem Handwerksbetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt. LMIV nicht ausschließen.)

Nährwerte

Nährwerte	pro 100g	pro Verkaufseinheit
Energie (in kj)	1012,00	5060,00
Energie (in kcal)	240,00	1200,00
Fett (in g):	3,90	19,50
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1,20	6,00
Kohlenhydrate (in g):	39,00	195,00
davon Zucker (in g):	0,90	4,50
Eiweiß (in g):	8,60	43,00
Salz (in g):	1,20	6,00
