

# PRODUKT-INFORMATION

## Vollkornbrot

---

### Allgemeine Produktangaben

---

Verkaufsgewicht: 0,500 kg

Verkehrsbezeichnung: Roggenvollkornbrot 70/30

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, **Roggenvollkornschrot aus Roggen, Roggenmehl, Weizenvollkornschrot aus Weizen, Backmittel zur Herstellung von Roggen-, Roggenmisch- und Weizenmischbroten (Hochproteinweizenmehl, Roggenmehl, Gerstenmalzmehl), Weizenmehl, Speisesalz, Hefe**

---

### Allergenhinweise

---

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

---

### Nährwerte

---

Nährwerte	pro 100g	pro Verkaufseinheit
Energie (in kj)	872,00	4360,00
Energie (in kcal)	206,00	1030,00
Fett (in g):	1,10	5,50
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,20	1,00
Kohlenhydrate (in g):	39,00	195,00
davon Zucker (in g):	0,90	4,50
Eiweiß (in g):	7,10	35,50
Salz (in g):	1,30	6,50

---