



# RHEINISCHES VOLLK.BR.750G



Artikel-Nr. 102002

## BESCHREIBUNG:

Roggenvollkornbrot

### In der Ruhe liegt die Kraft

Unser Roggenvollkornbrot backen wir für all jene, die gerne was zu beißen haben: sein hoher Anteil an grob geschroteten Roggenkörnern sorgt für einen kernigen Biss. Wir backen dieses Brot besonders lang und schonend bei niedrigen Temperaturen. So entwickelt es seinen köstlich kräftigen Geschmack mit einzigartigem Aromenspektrum und einer leichten Karamellnote. Es ist besonders saftig, frisch und einfach unwiderstehlich.

## ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Roggengrütze\***, Maismehl\*, Steinsalz, Backferment (Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*)), Wasser, **Roggenvollkornmehl\* 12%**, Roggenflocken 12% (**Roggen\***), **Roggenvollkorn\* 9,7%**, Zuckerrübensirup\*, Roggenvollkorn-Sauerteig (**Roggenvollkornmehl\***, Starterkulturen (enthalten **Weizen\***)), Steinsalz

\*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                | 787 kJ   |
| Brennwert in kcal              | 197 kcal |
| Fett                           | 1 g      |
| ...davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g    |
| Kohlenhydrate                  | 40 g     |
| ...davon Zucker                | 2,3 g    |
| Eiweiss                        | 5,9 g    |
| Ballaststoffe                  | 8,2 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.