



ROGGENBROT 1000G

Roggenvollkornbrot



Artikel-Nr. 102008

BESCHREIBUNG:

Roggenvollkornbrot

Einfach. Klassisch. Bestechend gut.

Seit über 25 Jahren ist unser Roggenbrot ein beliebter Kaiser-Klassiker und immer noch genauso gut wie früher. Und das mit nur 3 Hauptzutaten: feingemahlene Roggenvollkornmehl, unser hauseigener milder Natursauerteig und eine Prise Salz. Daraus backen wir ein Vollkornbrot mit saftig-herzhaftem Geschmack, das gut bekömmlich ist und lange frisch bleibt. Ohne Weizen und Bäckerhefe! Wahrlich ein Brot für jede Gelegenheit.

ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl***, Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), **Roggenvollkornmehl***, Wasser, Steinsalz

*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	789 kJ
Brennwert in kcal	188 kcal
Fett	1,1 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	38 g
...davon Zucker	0,6 g
Eiweiss	5,9 g
Ballaststoffe	8,4 g
Salz	1,2 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.