

## Heimatlaib

### Produktinformation für unsere Kunden



#### **Getreidemischungsverhältnis:**

91,5% Weizen, 8,5% Roggen

#### **Zutaten:**

Wasser, Weizenmehl, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Kartoffelflocken, Speisesalz jodiert, Hefe

#### **Hinweise für Allergiker:**

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen

#### **Nährwertangaben:**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: **822,6 kJ bzw. 196,5 kcal**

Eiweiß: **6,3 g**

Kohlenhydrate: **39,8 g**

Fette: **0,7 g**

Broteinheiten (BE): **3,3**

1 BE entspricht: **30,3 g**

#### **Gebäckcharakteristik:**

Dank des knapp 10- prozentigen Roggenmehlanteils und der aufwändigen Teigverarbeitung mit einem Vorteig wird diese Brotspezialität besonders aromatisch und bekömmlich. Seinen unverwechselbaren Charakter erhält es durch seine saftige, stark gelockerte Krume und die kräftige Kruste.

#### **Verzehrsempfehlungen:**

Der Klassiker aus unserer Heimat, dem Süden Deutschlands, schmeckt zu jeder Mahlzeit und in jeder Variante: süß mit Marmelade, Honig und Nougatcreme oder herzhaft mit Schinken und Käse, zu Salaten und Suppen.

#### **Verzehrsfrische:**

Der knapp 10- prozentige Anteil von Roggenmehl erhöht die Verzehrsfrische gegenüber dem reinen Weizenbrot. Der Genuß ist zwei bis fünf Tage garantiert. Frische und Aroma erhalten sich bei der Lagerung im Brottopf optimal.

## Heimatlaib

**Gebäckgewicht:**

Wir backen dieses Brot für Sie mit 750g.