

## Vollkornbrot

Produktinformation für  
unsere Kunden



**Verkehrsbezeichnung:**

Vollkorn-mischbrot

**Getreidemischungsverhältnis:**

35% Weizen, 35% Roggen, 30% Dinkel

**Zutaten:**

Dinkelvollkornschrot fein, Weizenvollkornschrot mittel, Roggenvollkornschrot mittel, Weizenvollkornschrot fein, Roggenvollkornschrot fein, Wasser, Sauerteig (Roggenvollkornschrot, Wasser), Speisesalz jodiert, Hefe

**Hinweise für Allergiker:**

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:  
Weizen, Roggen, Dinkel

**Nährwertangaben:** 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	885,5 kJ bzw.	211,5 kcal
Eiweiß:	7,7 g	
Kohlenhydrate:	41,2 g	
Fette:	1,3 g	
Broteinheiten (BE):	3,4	
1 BE entspricht:	29,4 g	

**Gebäckcharakteristik:**

Unser Vollkornbrot wird in Kastenformen mit Sauerteig gebacken. Dieser verleiht dem milden Vollkornbrot ein etwas kräftigeres Aroma. Die Krume ist feinporig, die Kruste nicht zu knusprig.

**Verzehrsempfehlungen:**

Dieses mild-aromatische Brot schmeckt ausgezeichnet zu Marmelade, Honig und mildem Käse zum täglichen Frühstück. Probieren Sie es auch als Beilage zu sommerlichen Salatvariationen oder belegt mit Tomaten und Gurkenscheiben.

**Verzehrsfrische:**

Die lange Teigführung gewährleistet eine Verzehrsfrische von bis zu 5 Tagen. Zum Erhalt des vollen Aromas sollten Sie das Brot in Ihrem Brottopf aufbewahren.

**Gebäckgewicht:**

## Vollkornbrot

Das Vollkornbrot bieten wir Ihnen mit 750 g an.

### **Besondere Information:**

Vollkornschrot wird aus sämtlichen Bestandteilen der gereinigten Getreidekörner hergestellt. Das Korn ist nur grob zerkleinert und gibt dem Brot einen kernigen Biss.

Vollkornprodukte enthalten Vitamine, Mineralien und vor allem viele Ballaststoffe, die in den mitverarbeiteten Randschichten des Korns sitzen. Das macht satt und bringt später die Verdauung auf Trab.