

## Roggenmischbrot

Produktinformation für  
unsere Kunden



### Getreidemischungsverhältnis:

60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl

### Zutaten:

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

### Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen

### Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 936,4 kJ bzw. 223,7 kcal

Eiweiß: 6,9 g

Kohlenhydrate: 45,9 g

Fette: 0,9 g

Broteinheiten (BE): 3,8

1 BE entspricht: 26,3 g

### Gebäckcharakteristik:

Das Roggenmischbrot hat einen kräftigen, herzhaften Geschmack. Die Krume ist gut gelockert, die Kruste ist stark ausgebildet aber nicht zu hart.

### Verzehrsempfehlungen:

Grundsätzlich gilt, je kräftiger das Brot ist, desto herzhafter sollten die Aufstriche und Beilagen sein, mit denen Sie das Brot verzehren möchten. Zu diesem Brot isst man aber gerne eine deftige Scheibe Wurst, Schinken und Salate. Kinder bevorzugen öfters süße Aufstriche wie Honig, Marmelade oder Nougatcreme.

### Verzehrsfrische:

Unsere Roggenmischbrote haben eine hervorragende Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Im Vergleich zu hellen Weizenmischbroten trocknen Sie nicht so schnell aus, behalten dadurch über längere Zeit ihr volles Aroma und werden nicht so schnell altbacken. Bei Aufbewahrung im Brottopf ist das Brot nach 5 bis 6 Tagen noch mit Genuss zu verzehren. Am besten schmeckt es natürlich ganz frisch! Wir backen es für Sie deshalb täglich!

Unser Rat: Kaufen Sie das Brot möglichst frisch und frieren Sie es bei Bedarf portionsweise ein. Sie

## Roggenmischbrot

können das Brot langsam im Raum auftauen lassen oder Sie legen es kurz in den Toaster.

### **Gebäckgewicht:**

Roggenmischbrot erhalten Sie bei uns mit 750g Gebäckgewicht.

### **Besondere Information:**

Neue Nährstoff-Argumente für Brot

Bonn (gmf). Im neuesten Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wird die Nährstoff-Versorgung unter die Lupe genommen. Danach erreichen Jugendliche und junge Erwachsene beiderlei Geschlechts nicht die empfohlenen Werte für die Aufnahme des Mineralstoffs Magnesium. Die DGE empfiehlt daher, den Verzehr von Getreideprodukten als gute Magnesiumquellen in dieser Altersgruppe zu fördern. Ebenfalls unzureichend ist die Versorgung mit dem Vitamin Folsäure bei Erwachsenen und Jugendlichen. Zur Verbesserung werden deshalb neben Gemüse verschiedene Brot- und Backwaren empfohlen. Backwaren tragen zudem überdurchschnittlich zur bislang knappen Versorgung der Bevölkerung mit dem Spurenelement Jod bei. Etwa ein Viertel der aufgenommenen Jodmenge stammt aus Backwaren, die mit jodiertem Speisesalz hergestellt wurden. Drei gute Argumente also für einen höheren Verzehr von Brot und Brötchen.