

Roggenvollkornbrot

Produktinformation für
unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Roggen

Zutaten:

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

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Roggen

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 840,1 kJ bzw. 200,7 kcal

Eiweiß: 7,0 g

Kohlenhydrate: 39,9 g

Fette: 1,0 g

Broteinheiten (BE): 3,3

1 BE entspricht: 30,3 g

Gebäckcharakteristik:

Dieses Brot wird mit Roggenschrot sowie mit Sauerteig gebacken. Durch eine weiche Teigführung wird das Brot in einer Form gebacken. Beim Backen entsteht eine saftige, kernige Krume überzogen von einer herzhaften Kruste.

Verzehrsempfehlungen:

Wir empfehlen dieses Brot zu würzigem Käse, kräftigem Schinken oder pikantem Wurstsalat.

Verzehrsfrische:

Dieses Brot bleibt aufgrund der Zutaten und des Herstellungsverfahrens bis zu sechs Tage frisch. Damit Aroma und Saftigkeit nicht vorzeitig verloren gehen, sollte dieses Brot im Brottopf aufbewahrt werden.

Gebäckgewicht:

Das Brot backen wir für Sie mit 500 g.