

Art: 50 Rheinisches Schwarzbrot

Produktinformation für unsere Kunden

**Verkehrsbezeichnung:**

Roggenvollkornbrot

Getreidemischungsverhältnis:

100% Roggenvollkornschrot

Zutaten:

Roggenvollkornschrot, Roggenvollkorn-Sauerteig (Wasser, Roggenvollkornschrot), Wasser, Speisesalz jodiert, Hefe.

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Roggen
Es kann Spuren von Weizen, Mandeln und anderen Kernen enthalten!

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 756,5 kJ bzw. 180,7 kcal

Eiweiß: 6,2 g

Kohlenhydrate: 36,3 g

Fette: 0,9 g

Broteinheiten (BE): 3,0

1 BE entspricht: 33,3 g

Gebäckcharakteristik:

Diese Brotspezialität wird direkt auf dem Herd 2 Stunden gebacken! Dabei entsteht eine saftige, kernige Krume überzogen von einer herzhaften Kruste.

Verzehrempfehlungen:

Wir empfehlen herzhafte und pikante Beilagen wie Schinken, Käse. Aber auch mit Frischkäse, Gurke und Kresse belegt, sollten Sie es einmal probieren.

Verzehrsfrische:

ca. 5 Tage - gekühlt bis zu 2-3 Wochen - KEIN Schimmelschutzmittel !