

Art: 51 Sonnenblumenschwarzbrot

Produktinformation für unsere Kunden



Verkehrsbezeichnung:

Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Getreidemischungsverhältnis:

100% Roggenvollkornschrot

Zutaten:

Roggenvollkornschrot, Natursauerteig (Roggenvollkornschrot, Wasser), Wasser, Sonnenblumenkerne 9%, Speisesalz jodiert, Hefe!

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Roggen
Kann Spuren von Weizen, Mandel und anderen Kernen enthalten!

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: **967,5 kJ bzw. 231,1 kcal**

Eiweiß: **8,2 g**

Kohlenhydrate: **37,0 g**

Fette: **5,4 g**

Broteinheiten (BE): **3,1**

1 BE entspricht: **32,3 g**

Gebäckcharakteristik:

Dieses Brot wird mit Roggenvollkornkorn und -schrot sowie mit Sauerteig aus eigener Herstellung gebacken. In langen Brotkästen wird dieses Brot bis zu drei Stunden gebacken. Dabei entsteht eine saftige, kernige Krume überzogen von einer herzhaften Kruste.

Verzehrempfehlungen:

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

Verzehrsfrische:

ca. 5 Tage - gekühlt bis zu 2-3 Wochen -

Gebäckgewicht:

Unser verpacktes Schnittbrot erhalten Sie in 250g oder 500g (ca.) Päckchen.!