

# Bio-Körnerschwarzbrot mit Haferflocken, ca. 500 g

Artikel-Nr.: 10000988



Ein kleines Schwarzbrot aus Sauerteig, Roggen- und Weizenmehl gebacken mit schmackhaften Leinsamen, Sonnenblumensowie Roggenkernen. Dunkel, kernig und Charakteristisch.

## Backanleitung:

Backanleitung: Vor dem Backen mindestens 5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen. Backzeit: Aufgetaut ca. 15 Minuten bei 180 °C backen. Backen direkt aus der Tiefkühlung wird nicht empfohlen.

## Allergene:











Enthält: **weizen, glutenhaltige körner, roggen und gerste Kann Spuren enthalten von: sesamkörner**

## Zutaten:

Zutaten: Sauerteig (**Roggenmehl\***, Wasser, Sauerteigkultur), Wasser, gesiebt **roggenmehl\***, **roggenkerne\***, **weizenmehl\***, Sonnenblumenkerne\* 4%, **haferflocken\*** 2%, Apfelfasern\*, **roggenmehl\***, Jodsalz, **gerstenmalzextrakt\***, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). Bestreut mit **haferflocken\***. \*: Bio-Produkt.



## Details

-  Stück pro Packung: 16
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 500 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 8000 gramm
-  Auftautemperatur: Zimmertemperatur
-  Abtauzeit: 300 min.
-  Backtemperatur: 180 °C
-  Backzeit: 15 min.
-  Qty. pro Palette: 56
-  Haltbarkeit: 365 tage

## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	941 kJ/225 kcal
Fett:	3,1 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	39 g
- hiervon Zucker:	2,2 g
Ballaststoffe:	7,7 g
Protein:	6,2 g
Salt:	1,1 g