

# Bio-Sonnenblumenkern-Schwarzbrot, ca. 900 g

Artikel-Nr.: 18120000

Vorgebacken



Ein aus halb gesiebttem Roggenmehl, Roggenkernen und Sauerteig schonend gebackenes ballaststoffreiches Schwarzbrot. Um den besten Geschmack zu erhalten, haben wir weiche Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Gerstenmalz hinzugefügt und das Brot mit einigen Sonnenblumenkernen bestreut.

## Allergene:

Enthält: **roggen**

Kann Spuren enthalten von: **sesamkörner**

## Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Roggenmehl\***, Sauerteig (**vollkornroggenmehl\***, Wasser), **vollkornroggenmehl\***, 6 % Sonnenblumenkerne\*, Leinsamen\*, **roggenkörner\***, **gerstenmalzextrakt\***, Salz mit Jod, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E 300). Dekor: Sonnenblumenkerne. Kann Spuren enthalten von sesam. \*: **bio**



## Nährwertangaben pro 100 g

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Energie:                         | 1000 kJ/240 kcal |
| Fett:                            | 5,5 g            |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren: | 0,5 g            |
| Kohlenhydrate:                   | 37 g             |
| - hiervon Zucker:                | 3,5 g            |
| Ballaststoffe:                   | 6,5 g            |
| Protein:                         | 7 g              |
| Salt:                            | 1,1 g            |

## Details



Gewicht:  
900 gramm



Nettogewicht pro Packung:  
8100 gramm



Stück pro Packung:  
9



Qty. pro Palette:  
72



Auftemperatur:  
Zimmertemperatur



Abtauzeit:  
300 min.



Backtemperatur:  
180 °C



Backzeit:  
15-18 min.



Haltbarkeit:  
365 tage

Kohberg Bakery Group A/S  
Kernesvinget 1  
DK-6392 Bolderslev  
Tel: +45 73 64 64 00  
www.kohberg.com



Wir sind Bäcker