

# Gourmetschwarzbrot mit Camargue-Meersalz, ca. 700 g

Artikel-Nr.: 18762000

Vorgebacken



Ein außergewöhnliches, kerniges, helles Schwarzbrot aus Weizenmehl und gesiebttem Roggenmehl. Dazu eine köstliche Mischung aus Durumkernen, Roggenkernen, Leinsamen, Buchweizen, Sonnenblumenkernen und Camarque-salz hinzugegeben.

## Allergene:

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










## Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Hartweizenkerne\***, **vollkornweizenmehl\***, **roggenkörner\***, **roggenmehl\***, halbgesiebttes **roggenmehl**, Sonnenblumenkerne, **haferflocken\***, Leinsamen, **geschrotete gersten**, **gerstenmalzextrakt**, Salz (mit Jod), **weizengluten**, Trockensauerteig (**roggenmehl\***, Sauerteigkultur), 0,6 % Camarquesalz, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). Deko: Camarquesalz und **geschrotete gersten**. \*Vollkorn. Kann Spuren enthalten von Sesam.

## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	913 kJ/217 kcal
Fett:	4,1 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	34 g
- hiervon Zucker:	1,5 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Protein:	7,7 g
Salt:	1,6 g

## Details

-  Gewicht: 700 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 9800 gramm
-  Stück pro Packung: 14
-  Qty. pro Palette: 72
-  Auftautemperatur: 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