

Bio-Vollkornschwarzbrot, ca. 950 g

Artikel-Nr.: 10000364



Ein köstliches, kerniges Schwarzbrot aus Bio-Roggen, Roggenkernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Hafer und Weizenflocken gebacken. Um dem Brot noch einen zusätzlichen Pfiff zu verleihen, haben wir die Oberseite des Brotes mit Roggen bestreut.

Backanleitung:

Bei Zimmertemperatur mindestens 3 Stunden in der Plastiktüte auftauen lassen. Vor dem Backen die Plastiktüte entfernen. Bei 180 °C etwa 15-18 Minuten backen. Das Backen der noch tiefgekühlten Ware wird nicht empfohlen.

Allergene:











Enthält: **weizen, glutenhaltige körner, roggen und gerste**

Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Roggenkörner*** 22%, Sauerteig (**roggenmehl*** 7%, Wasser, Sauerteigkultur), Leinsamen*, gesiebt **roggenmehl***, **weizenmehl***, **roggenmehl*** 5%, **gerstenmalzextrakt***, Jodsalz, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). Bestreut mit **roggenkörnern***. *: Bio-Produkt



Details

-  Stück pro Packung: 8
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 950 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 7600 gramm
-  Auftautemperatur: Zimmertemperatur
-  Abtauzeit: 180 min.
-  Backtemperatur: 180 °C
-  Backzeit: 15-18 min.
-  Qty. pro Palette: 56
-  Haltbarkeit: 365 tage

Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	932 kJ/222 kcal
Fett:	5,1 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	33 g
- hiervon Zucker:	2 g
Ballaststoffe:	8,6 g
Protein:	6,7 g
Salt:	1,1 g