

Kornlaib Verkehrsbezeichnung:

Roggenmisch

### Getreidemischungsverhältnis:

65% Roggenmehl 1150/35% Weizenmehl 550

#### **Zutatenliste:**

Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Wasser, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Hefe, Jodiertes Salz

# Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Roggenmehl, Weizenmehl

# Nährwerte (je 100g):

- Brennwert in kJ: 999

- Brennwert in kCal: 239

- Eiweiß: 6,99g

- Kohlenhydrate: 43,60g

- Fett: 3,74g

Broteinheiten (BE): 3,6entspricht: 27,5 g = 1 BE

## Gebäckcharakteristik:

lecker knuspriger runder Laib. Da viele Geschmacksstoffe in der Kruste gebildet werden, ist ein runder Laib durch den hohen Krustenanteil besonders schmackhaft. Dazu kommt unser hauseigener Sauerteig und lecker angeröstete Sonnenblumenkerne im Teig.