



## **Rheinisches Vollkornbrot**

### **Verkehrsbezeichnung:**

Roggenvollkornbrot

### **Getreidemischungsverhältnis:**

98% Roggenvollk/2% Weizenvollkorn

### **Zutatenliste:**

Roggenschrot, Roggenflocken, Wasser, Sauerteig( Roggenvollkornmehl+Wasser), Weizenvollkornmehl, jodiertes Salz, Hefe, Malzextrakt(Weizen+Gerstenmalz), Kuchensirup dkl, Restbrot

### **Hinweise für Allergiker:**

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

### **Nährwerte (je 100g):**

- Brennwert in kJ: 790
- Brennwert in kCal: 189
- Eiweiß: 5,40 g
- Kohlenhydrate: 38,95 g
- Fett: 0,95 g
- Broteinheiten (BE): 3,2
- entspricht: 30,8 g = 1 BE

### **Gebäckcharakteristik:**

Dieses Brot wird mit Rogenvollkornmehl und -schrot sowie mit Sauerteig aus eigener Herstellung gebacken. Die Roggenflocken werden eingeweicht und der grobe Roggenschrot überbrüht um ein supersaftiges Brot herzustellen. Dabei entsteht eine saftige, kernige Krume überzogen von einer herzhaften Kruste.

### **Verzehrsempfehlung:**

Wir empfehlen dieses Brot zu würzigem Käse, kräftigem Schinken oder pikantem Wurstsalat.

### **Verzehrsfrische:**

Dieses Brot bleibt aufgrund der Zutaten und des Herstellungsverfahrens bis zu sechs Tage frisch. Damit Aroma und Saftigkeit nicht vorzeitig verloren gehen, sollte dieses Brot im Brottopf aufbewahrt werden.