



Sonnenbl.vollkornbrot 750g

Verkehrsbezeichnung:

Roggenvollkorn mit Sonnenblumenkernen

Getreidemischungsverhältnis:

95% Roggenvollkorn 5% Weizenvollkorn

Zutatenliste:

Sauerteig (Roggenvollkorn+Wasser), Roggen gequetscht, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, Weizenvollkornmehl, Restbrot, Jodiertes Salz, Kuchensirup dkl, Gersten- und Weizenmalz, Hefe

Hinweise für Allergiker:

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

Nährwerte (je 100g):

- Brennwert in kJ: 944
- Brennwert in kCal: 226
- Eiweiß: 7,11 g
- Kohlenhydrate: 38,32g
- Fett: 4,64g
- Broteinheiten (BE): 3,2
- entspricht: 31,3g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Dieses Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen stellen wir mit unserem hauseigenen Sauerteig her. So entsteht ein körniges Vollkornbrot, welches durch die hellen Sonnenblumenkerne in der saftigen Krume einen nussigen Geschmack erhält.

Verzehrsempfehlung:

Probieren Sie es als Bereicherung für Ihren Frühstückstisch mit Rührei und Schinken. Deftige Wurst, Schinken, Räucherfisch und andere pikante Beilagen werden ebenfalls gerne dazu gegessen.

Verzehrsfrische:

Unser Roggenvollkornbrot kann ohne große Qualitätseinbußen bis zu sechs Tage aufbewahrt werden. Um Frische und das Aroma weitgehend zu erhalten, ist die Aufbewahrung im Brottop ideal.