

# Nussbrot

mit Walnüssen, Sonnenblumenkerne und Natursauerteig  
60 % Roggen, 40 % Weizen

| je 100g |        |        |         |         |
|---------|--------|--------|---------|---------|
| kcal    | Zucker | Fett   | ges FS. | Natrium |
| 275     | 1,9 g  | 12,9 g | 1,3 g   | 0,36 g  |
| 14%     | 2%     | 18%    | 7%      | 14,9%   |

des GDA\*

## Beschreibung:

Das sehr nussig schmeckende Brot, ist wunderbar zu herzhaften sowie süßen Belägen geeignet.

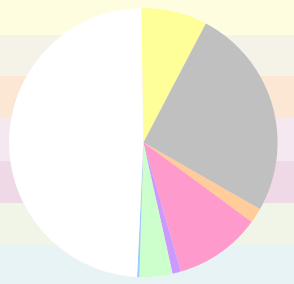
## Zutaten:

Roggenmehl; Weizenmehl; Wasser;  
Sonnenblumenkerne; Walnüsse; Haselnüsse;  
Mandeln; Sesam; Meersalz; Hefe; Gewürze;  
Malzmehl;



## Nährwerte:

|                              | je 100g              |
|------------------------------|----------------------|
| Eiweiß:                      | 9,1 g                |
| Kohlenhydrate:               | 30,5 g               |
| davon Zucker:                | 1,9 g                |
| Fett:                        | 12,9 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,3 g                |
| Ballaststoffe:               | 4,2 g                |
| Natrium:                     | 0,36 g               |
| Brennwert:                   | 1.149 kj<br>275 kcal |



\*GDA (Guideline Daily Amount): Richtwert für die Tageszufuhr eines Erwachsenen basierend auf 2000 kcal. Der persönliche Bedarf variiert nach Alter, Geschlecht, Gewicht, Aktivität, etc.

## Allergene:



### Bitte beachten Sie die Hinweise am Anfang des Hefters!

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Alle Nährwerte sind berechnete Durchschnittswerte. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.