

Sonnenblume 500g

mit Dinkelsauerteig,
55% Weizenvollkorn, 30% Roggenvollkorn, 15%
Dinkelvollkorn

je 100g				
kcal	Zucker	Fett	ges FS.	Natrium
238	2,6 g	7,8 g	1,0 g	0,46 g
12%	3%	11%	5%	19,3%

des GDA*

Beschreibung:

Dieses ballaststoffreiche Vollkornbrot wird in Zylinderform gebacken. Die Krume ist saftig und kompakt. Durch die Inhaltsstoffe des ganzen Korns und der zusätzlichen Ölsaaten hat diese Brotsorte einen hohen Nährwert. Die Oberfläche ist mit einer Mischung aus Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Haferflocken dekoriert und sorgt für eine zusätzliche Geschmacksnote.



Zutaten:

Weizenvollkornmehl; Wasser;
Roggenvollkornmehl; Dinkelvollkornflocken;
Sonnenblumenkerne; Leinsamen; Kürbiskerne;
Haferflocken; Malzmehl; Dinkelsauerteig; Meersalz; Sonnenblumenöl;
Hefe; Weizeneiweiß

Nährwerte:

	je 100g
Eiweiß:	10,1 g
Kohlenhydrate:	31,6 g
davon Zucker:	2,6 g
Fett:	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Natrium:	0,46 g
Brennwert:	995 kj 238 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.