

# Hausbrot 1.000 gr.

mit Natur-Sauerteig

60% Roggen, 40% Weizen

je 100g				
kcal	Zucker	Fett	ges FS.	Natrium
189	1,7 g	0,8 g	0,1 g	0,52 g
9%	2%	1%	1%	21,6%

des GDA\*

## Beschreibung:

Das traditionelle, roggenbetonte Mischbrot erhält durch den hohen Anteil an Natursauerteig seinen aromatischen Geschmack.

Es eignet sich für alle Beläge.

Der überwiegende Roggenanteil garantiert eine Frischhaltung über mehrere Tage.



## Zutaten:

Wasser; Roggenmehl; Weizenmehl; Meersalz; Hefe; Gewürze

## Nährwerte:

	je 100g
Eiweiß:	5,8 g
Kohlenhydrate:	38,9 g
davon Zucker:	1,7 g
Fett:	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Ballaststoffe:	3,9 g
Natrium:	0,52 g
Brennwert:	789 kj 189 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.