



## Produktpass

Datum: 13.01.2020

Artikel-Nr.: 59 **Schwarzbrote 1000g**

### Produktbeschreibung:

Das ist noch echtes Schwarzbrot! Dieser aus Roggenvollkornschrot, Roggen und einem geringen Weizenanteil hergestellte Teig kommt fast flüssig in die Form und ist nach dem Backen erst nach 24 Stunden schnittfest! Durch seine lange Backzeit bei geringer Hitze entsteht die dunkle Farbe unseres Schwarzbrottes sowie sein voller und gar leicht süßlicher Geschmack. Verpackt im Kühlschrank gelagert hält sich unser Schwarzbrot bis zu einer Woche!



### LIEFERTAGE:

Mo-Fr.: ja  
 Samstags: ja  
 Sonn-/Feiertags: ja

**Getreidemischung: 91% Roggen, 9% Weizen**

### Zutaten:

Wasser, Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornschrot, Roggenmehl Type 997, Roggen-Natursauerteig (Roggenvollkornflocken, Anstellgut), Weizenmehl Type 550, jodfreies Speisesalz, Malzextrakt, Backhefe

### Hinweis auf Allergene:

Enthält die Allergene: Glutenhaltiges Getreide

### Nährwerte je 100 g:

Brennwert:	811 kJ	Brennwert:	194 kcal
Fett:	0,9 g	Kohlenhydrate:	36,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	- davon Zucker:	0,9 g
Eiweiß:	5,3 g	Salz:	1,8 g