

Bauernlaib 3000g

kräftige Kruste, würziges Aroma
72% Roggen, 28% Weizen

je 100g				
kcal	Zucker	Fett	ges FS.	Natrium
190	2,7 g	0,8 g	0,1 g	0,47 g
9%	3%	1%	1%	19,4%

des GDA*

Beschreibung:

Der große, mit Natursauerteig gebackene Laib entwickelt beim Backvorgang besondere Eigenschaften und verleiht dem Brot seinen typischen Charakter. Durch die lange Backzeit entsteht eine kräftige Kruste. Die gleichmäßige Porung, das würzige Aroma, die lange Frischhaltung und die gute Bestreichbarkeit kennzeichnen diese rustikale Brotsorte.

Zutaten:

Roggenmehl; Wasser; Weizenmehl; Meersalz; Malzextrakt; Gewürze;



Nährwerte:

	je 100g
Eiweiß:	5,6 g
Kohlenhydrate:	39,5 g
davon Zucker:	2,7 g
Fett:	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Ballaststoffe:	4,0 g
Natrium:	0,47 g
Brennwert:	795 kj 190 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.