

# Produktinformation



## Hausbrot



### Produktbeschreibung

Unser Hausbrot 750g besteht aus ca. 70% aus Dinkelmehl und ca. 20% Roggenmehl. Durch lange Teigruhe und Zugabe von verschiedenen Malzflocken und Brotgewürzen erhält dieses Brot seinen herzhaften Geschmack.

Seine knusprige Kruste gibt dem Brot eine kräftige Note.

#### Bitte beachten Sie :

Aus Produkthaftungsgründen weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein können. Dies liegt in unserer handwerklichen Produktionsweise begründet, da wir alle Produkte in der selben Backstube mit den selben Arbeitsgeräten und Maschinen herstellen. Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen Allergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

#### Gewicht:

400g

#### Erhältlich:

Montag, Mittwoch, Freitag

#### Zutaten:

Wasser, Dinkelmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Roggenmalzflocken, Dinkelmalzflocken, Kartoffelflocken, Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Gerstenmalz, Zucker, Apfelessig, Brotgewürz: (Koriander, Fenchel, Kümmel)

#### Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel

#### Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	256 kcal / 1071,8 kJoule
Eiweiss:	8,9 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	1,3 g
Fett:	3,3 g
davon ges. Fettsäuren:	0,1 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Salz:	1 g entspricht 0,39 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bäckerei Gerdes GmbH

Nußbacherstraße 13  
77704 Oberkirch-Zusenhofen

Telefon: 07805 - 910 510

Telefax: 07805 - 910 512

E-Mail: [info@baeckerei-gerdes.de](mailto:info@baeckerei-gerdes.de)

Web: [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)