

# Produktinformation



## Anno 1725



### Produktbeschreibung

Unser Anno 1725-Brot spiegelt das Gründungsjahr unserer traditionsreichen Bäckerei wieder.

Es handelt sich um ein Roggenmischbrot nach unserem Hausrezept. Seinen Geschmack erhält es vor allem durch unseren eigenen Vollkornsauerteig und Vorteig.

#### 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:

500g

#### Erhältlich:

Montag, Mittwoch, Freitag, Samstag

#### Zutaten:

Wasser, Roggenmehl, Weizenmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Weizenmehl, Apfelfaser, Hefe, Salz, Weizensauerteig: (Weizen, Hefe, Roggen, Weizenmalz, Stabilisator Xanthan)

#### Allergene:

Weizen, Roggen  
Kann Spuren von anderen, hier nicht aufgeführten Allergenen beinhalten.

#### Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	217 kcal / 908,5 kjoule
Eiweiss:	6,3 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	0,4 g
Fett:	0,9 g
davon ges. Fettsäuren:	0,1 g
Ballaststoffe:	5,6 g
Salz:	1,3 g entspricht 0,51 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)