Produktinformation

Wiesenbachbrot

Gewicht:
500g

Erhältlich:
Dienstag, Donnerstag, Samstag

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

Allergene:
Weizen, Roggen

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	824 kJ / 196,8 kcal
Fett:	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	0,3 g
Ballaststoffe:	4,1 g
Eiweiss:	6,3 g
Salz:	1,4 g entspricht 0,55 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

Produktbeschreibung

Unser Wiesenbachbrot ist ohne jegliche Zusatzstoffe.

Es wird mit eigenem Vollkornsauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, jodiertem Speisesalz, Hefe und Wasser hergstellt.

Eine besonders rustikale, knusprige Kruste gibt diesem Brot ein unverwechselbares Aroma. Die Krume ist gut gelockert und schmeckt durch die Zugabe von Vollkornsauerteig abgerundet und aromatisc h.

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. Davon sind insbesondere folgende Allergene betroffen:
Gluten, Eier, Milch, Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Sesam und Soja.
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.

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacherstraße 13
77704 Oberkirch-Zusenhofen
Telefon: 07805 - 910 510
Telefax: 07805 - 910 512
E-Mail: info@baeckerei-gerdes.de
Web: www.baeckerei-gerdes.de

Letzte Aktualisierung: 10. 11. 2025 — © 2018-2025 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.