

# Produktinformation



## Wiesenbachbrot



### Produktbeschreibung

Unser Wiesenbachbrot ist ohne jegliche Zusatzstoffe.

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

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 aromatisch.

#### 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.

#### 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:	
<b>Brennwert:</b>	196,8 kcal / 824 kJoule
<b>Fett:</b>	0,8 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	0,1 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	38 g
<b>davon Zucker:</b>	0,3 g
<b>Ballaststoffe:</b>	4,1 g
<b>Eiweiss:</b>	6,3 g
<b>Salz:</b>	1,4 g entspricht 0,55 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)