

Produktinformation



Bauernbrot



Produktbeschreibung

Unser Renchtäler Bauernbrot ist nach unserem traditionellen Hausrezept gebacken. Es handelt sich um ein Weizenmischbrot mit 70% Weizen- und 30% Roggenanteil.

Die Herstellung erfolgt ohne jegliche Backmischungen!

Es eignet sich für alle Beläge gleich gut. Durch kräftiges Ausbacken erhält dieses Brot seinen einzigartigen Geschmack.

Bei richtiger Lagerung ist es mehrere Tage ein Genuß!

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:

1500g, 1000g, 500g, 250g

Erhältlich:

täglich

Zutaten:

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

Allergene:

Weizen, Roggen

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	205,7 kcal / 861,2 kjoule
Eiweiss:	6,6 g
Kohlenhydrate:	39,9 g
davon Zucker:	0,3 g
Fett:	0,8 g
davon ges. Fettsäuren:	0,1 g
Ballaststoffe:	4 g
Salz:	1,5 g entspricht 0,59 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

Web: www.baeckerei-gerdes.de