Produktinformation

Bauernbrot



Gewicht:
1500g, 1000g, 500g

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:	975,5 kJ / 233 kcal
Fett:	1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	47 g
davon Zucker:	1 g
Ballaststoffe:	4 g
Eiweiss:	7,1 g
Salz:	1,5 g entspricht 0,59 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

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. 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.