

Produktinformation



Holzofenkruste



Produktbeschreibung

Ein Weizenmischbrot gebacken in unserem Holzbackofen!

Durch das Backen im Holzbackofen erhält dieses Brot eine sehr knusprige Kruste und eine aromatische Krume.

Dieses Brot eignet sich für alle Beläge gleich gut.

Durch kräftiges Ausbacken erhält dieses Brot seinen einzigartigen Geschmack.

Bei richtiger Lagerung ist dieses Brot mehrere Tage ein Genuß!

Gewicht:

750g

Erhältlich:

täglich

Zutaten:

Wasser, WEIZENmehl, Schweizer Ruchmehl (WEIZENmehl, WEIZENkleber, getr. Sauerteig, GERSTEnmalz, Acerola), ROGGENschrot, Bio-ROGGENvollkornmehl, ROGGENmehl, Kartoffelflocken, WEIZENmehl, Apfelfaser, Salz, Hefe 1%, natives Olivenöl extra, Natursauerteig (WEIZEN, ROGGEN)

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| Brennwert: | 925,3 kJ / 221 kcal |
| Fett: | 1,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,3 g |
| Kohlenhydrate: | 42 g |
| davon Zucker: | 0,7 g |
| Ballaststoffe: | 4,3 g |
| Eiweiss: | 7,2 g |
| Salz: | 1,3 g entspricht 0,51 g Natrium |

Alle Angaben ohne Gewähr.

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