# Produktinformation

# St. Mathiner

**Gewicht:**
750g

**Erhältlich:**
Dienstag, Donnerstag, Samstag

**Zutaten:**
Ruchmehl, Wasser, Salz, Hefe

**Allergene:**
Weizen, Roggen

**Nährwerte:**

| Nährwerte pro 100g: | |
|---|---|
| Brennwert: | 221,8 kcal / 928,6 kjoule |
| Fett: | 1,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,2 g |
| Kohlenhydrate: | 41,1 g |
| davon Zucker: | 0,4 g |
| Ballaststoffe: | 3,9 g |
| Eiweiss: | 8,7 g |
| Salz: | 1,6 g<br>entspricht 0,63 g Natrium |

Alle Angaben ohne Gewähr.

## Produktbeschreibung

Ein Weizenbrot mit Sauerteig, gebacken mit original Ruchmehl aus der Schweiz. Ruchmehl wird aus den Randschichten des Weizenkorns gemahlen, es ist daher reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

In der Schweiz wird dieses Brot seit Generationen gebacken. Ein Brot mit feinem Aroma und sehr langer Frischhaltung.

Neutral, für alle Beläge geignet - einfach 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: 21. 1. 2025 — © 2018-2025 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.