

Produktinformation



Basler Brot



Produktbeschreibung

Unser Baslerbrot wird hergestellt nach unserem Hausrezept, ohne künstliche Zutaten, mit eigenem Sauerteig.

Durch eine lange und weiche Teigführung entwickelt sich ein herzhafter Geschmack, eine einzigartige Porung sowie eine lange Frischhaltung.

Durch die Verwendung von Ruchmehl erhält dieses Brot seinen typischen Charakter. Ob belegt mit Wurst, Käse oder nur mit Butter bestrichen - einfach lecker.

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:

täglich

Nur saisonabhängig erhältlich!

Zutaten:

Wasser, Schweizer Ruchmehl: (Weizenmehl, Weizenkleber, getr. Sauerteig, Gerstmalz, Acerola), Weizenmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Salz, Hefe, Weizensauerteig: (Weizen, Hefe, Roggen, Weizenmalz, Stabilisator Xanthan)

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	223,5 kcal / 935,7 kJoule
Fett:	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	41,8 g
davon Zucker:	0,5 g
Ballaststoffe:	4,8 g
Eiweiss:	8 g
Salz:	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
Web: www.baeckerei-gerdes.de