Produktinformation

Walnußbrot



Produktbeschreibung

Weizenmischbrot mit Walnüssen, Sonnenblumenkernen, Roggenvollkornschrot, Weizenschrot und Gerstenmalzschrot.

Die Brotspezialität, bestrichen mit frischer Butter, dazu Käse und ein glas Wein -- einfach fein.

Gewicht:
500g

Erhältlich:
Montag, Mittwoch, Freitag

Zutaten:
Wasser, Weizenmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Walnuss, Sonnenblumenkerne, Traubensaft rot, Roggenmalzflocken, Hartweizengries, Kartoffelflocken, Weizenmehl, Apfelfaser, Gerstenflocken, Sesamsamen, Salz, Hefe, Gerstenmalz

Allergene:
Weizen, Roggen, Gerste, Walnuss, Sesam

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	1219,2 kJ / 291,2 kcal
Fett:	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	32,7 g
davon Zucker:	1,7 g
Ballaststoffe:	4,9 g
Eiweiss:	9,1 g
Salz:	1,2 g entspricht 0,47 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

Letzte Aktualisierung: 10. 11. 2025 — © 2018-2025 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.