

Produktinformation



Jubiläumsbrot



Produktbeschreibung

In diesem Jahr feiern wir das 300 jährige bestehen unserer Bäckerei. Zu diesem Anlass backen wir bis zum Jahresende ein besonderes Jubiläumsbrot.

Es handelt sich um ein Weizenmischbrot mit einem großen Anteil an Ruchmehl aus der Schweiz. Unser eigener Bio-Vollkornsauerteig und ein Roggenbrühstück sorgen für einen kräftigen Geschmack und eine lange Frischhaltung. Als Besonderheit enthält das Brot ein Kochstück mit verschiedenen Urgetreidesprossen von Bauländer Spelz Dinkelweizen, Khorasanweizen und Emmerweizen sowie ein Einkornsauerteig.

Durch Kartoffelflocken, Apfelfasern und Olivenöl bleibt das Brot super lange frisch erhält nochmal ein Extra an Geschmack.

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

Zutaten:

Wasser, WEIZENmehl, Schweizer Ruchmehl (WEIZENmehl, WEIZENkleber, getr. Sauerteig, GERSTEnmalz, Acerola), Kochstück: (Urgetreidesprossen: (Bauländer Spelz DINKELWEIZENSprossen, KhorasanWEIZENSprossen, EMMERWEIZENSprossen), EINKORNWEIZENSauerteig (Wasser, EINKORNWEIZENmahlerzeugnisse, DINKELWEIZENmahlerzeugnisse), Inulin, Branntweinessig, Speisesalz, Himbeerpüreekonzentrat, BauländerSpelz DINKELWEIZENkörner, GERSTEnmalzextrakt), Bio-ROGGENvollkornmehl, ROGGENschrot, ROGGENmehl, Kartoffelflocken, WEIZENmehl, Apfelfaser, Salz, Hefe, natives Olivenöl extra, Natursauerteig (WEIZEN, ROGGEN)

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	958,8 kJ / 229 kcal
Fett:	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	1 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiss:	7,6 g
Salz:	1,8 g entspricht 0,71 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