

Produktinformation



Frühlingsbrot



Produktbeschreibung

Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen, Maisgries, Leinsaat, Sesamsaat und Haferkernen.

Das Frühlingsbrot ist reich an Ballaststoffen und hilft so die Verdauung in Schwung zu halten.

Der herzhaft nussige Geschmack macht das Brot sehr bekömmlich. Durch den Zusatz von Apfelfasern erhalten wir eine lange Frischhaltung.

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. 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, 250g

Erhältlich:

Dienstag, Donnerstag, Samstag

Zutaten:

Wasser, Weizenmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Hafer, Weizenkleie, Leinsaat, Hartweizengries, Salz, Hefe, Apfelfasern, Gerstenmalz

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	206,7 kcal / 865,4 kjoule
Eiweiss:	6,9 g
Kohlenhydrate:	32,8 g
davon Zucker:	0,3 g
Fett:	3,5 g
davon ges. Fettsäuren:	0 g
Ballaststoffe:	6 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