# Produktinformation

# Bio Sonnenblumenkornbrot



## Produktbeschreibung

Dieses Weizenmischbrot wird mit Bio Weizen, Roggen und Sonnenblumenkernen hergestellt.

Als besondere Note ungeschälter Bio Sesam beigemischt.

Alle Zutaten werden in BIO-Qualität verarbeitet!

**Gewicht:**
500g

**Erhältlich:**
Mittwoch

**Zutaten:**
Wasser, Bio-Weizenvollkornmehl, Bio Roggenvollkornmehl, Bio Sonnenblumenkerne, Bio-Leinsamen, Bio Sesam weiß ungeschält, Meersalz, Hefe

**Allergene:**
Weizen, Roggen, Sesam

**Sonstiges:**
Alle Mehle werden kurz vor der Teigbereitung frisch gemahlen.

**Nährwerte:**

| Nährwerte pro 100g: | |
|---|---|
| **Brennwert:** | 982,6 kJ / 234,7 kcal |
| **Fett:** | 4,7 g |
| **davon gesättigte Fettsäuren:** | 0,2 g |
| **Kohlenhydrate:** | 34,5 g |
| **davon Zucker:** | 0,6 g |
| **Ballaststoffe:** | 8,8 g |
| **Eiweiss:** | 8 g |
| **Salz:** | 1,1 g<br>entspricht 0,43 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.