



# Rudertinger Roggen-Dinkel-Vollkornbrot

**- ohne Hefe -**

## Zutaten:

## Allergen-Kennzeichnung

Dinkelvollkornmehl (Biokreis)	Gluten
Roggenvollkornmehl (Biokreis)	Gluten
Roggenvollkornflocken frisch geflockt (Biokreis)	Gluten
Sonnenblumenkerne	
Honig	
Leinsaat	
Vollwertnatursteinsalz	
Wasser belebt nach J. Grander	

Alle landwirtschaftlichen Zutaten biologisch erzeugt

## Nähr- und Brennwerte (Angaben in Gramm pro 100 Gramm):

<u>Eiweiss</u>	<u>Fett</u>	<u>Kohlenhy.</u>	<u>Ballastst.</u>	<u>Kochsalz</u>	<u>Fructose</u>	<u>Kcal.</u>	<u>Kjoule</u>	<u>BE</u>
7,67	2,51	44,88	7,36	1,27	0,93	234,69	982,59	3,74

## Besonderheiten:

- 100 % iges Vollkornbrot
- 50 % Roggenvollkorn 50 % Dinkelvollkorn
- ohne Zusatz von Hefe gebacken
- Zusatz von Honig löst spontane Gehrung aus
- sehr ballaststoffreich und hoher Anteil an hochwertigen Eiweiss, Vitaminen und Mineralstoffen
- schonend im Holzkistchen gebacken
- lange Frischhaltung

EG-Code:DE-ÖKO-003

