



Haundorfer Bauernbrot



Verkehrsbezeichnung

Roggenbrot	Artikelnummer	1000 - 1009
------------	---------------	-------------

Nährwerte

durchschnittlich je 100g

Brennwert	868 KJ	bzw.	207 kCal
Kohlenhydrate	44,0 g	davon Zucker	3,7 g
Fett	0,9 g	davon ges. Fettsäuren	0,1 g
Eiweiß	5,1 g	Ballaststoffe	5,7 g
Natrium	0,5 g		

Zutaten

Roggenmehl, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Wasser, Weizenmehl, Steinsalz
--

Informationen

Dieses Traditionsbrot backen wir seit über 100 Jahren mit der gleichen von Generation zu Generation überlieferten Rezeptur. In bäuerlicher Tradition darf der Sauerteig in traditionellen Holztrögen lange reifen. Die schmackhafte Kombination von fränkischem Qualitätsroggenmehl, einer Nuance Weizenmehl und den, wohl natürlichsten Zutaten, Salz und Wasser zusammen mit unserem Sauerteig verleihen dem Bauernbrot seinen aromatischen und einzigartigen Geschmack und halten es lange frisch. Sein rustikales Äußeres mit einer röschen Kruste und sein saftiges Inneres mit einer feinen Porung machen es bei Alt und Jung so beliebt. Beißen Sie genussvoll in ein bewährtes Stück Tradition.

Allergene

- | | | | |
|--|---------------------------------------|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Schalentiere | <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Eier |
| <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Sojabohnen | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Lupinen | <input type="checkbox"/> Milcherzeugnisse | |
| <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid | |

Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %. Spuren von Gluten sind bei alles handwerklich hergestellten Backwaren nicht aus zu schließen.