



BÄCKEREI **POLSTER**

◆ TRADITION & GESCHMACK ◆

Verkehrsbezeichnung	Roggenvollkornbrot	Artikelnummer	1016
Nährwerte durchschnittlich je 100g	Brennwert	917 KJ	bzw. 219 kCal
	Kohlenhydrate	46,1 g	davon Zucker 4,3 g
	Fett	0,9 g	davon ges. Fettsäuren 0,1 g
	Eiweiß	5,4 g	Ballaststoffe 5,6 g
	Natrium	0,5 g	
Zutaten	Roggenvollkornmehl, Wasser, Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornmehl), Steinsalz, Hefe		
Informationen	In diesem Brot steckt die ganze Kraft des vollen Kornes. Die hochwertigen Bestandteile der Randschichten, wie Mineralstoffe, Spurenelemente und Ballaststoffe, bleiben beim vermahlen erhalten und sorgen für gesunden Genuss und ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl. Voller Korngeschmack für herzhaften und unbeschwerten Genuss.		

Allergene

- Gluten
- Schalentiere
- Schalenfrüchte
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Weichtiere
- Sellerie
- Lupinen
- Milcherzeugnisse
- Senf
- Sesam
- 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.