



# Bio-Vollkornbrot 650g-HGBTK

Bio-Vollkornbrot, teilgebacken, tiefgekühlt

Hier können Sie sich sicher sein, dass Sie 100% Vollkorn in Bio-Qualität genießen. Die fein abgestimmte Rezeptur aus Roggen- und Weizenvollkorn wird durch knackige Sonnenblumenkerne ergänzt. Für Bekömmlichkeit und ein besonderes Aroma sorgt der Natursauerteig in Kombination mit Kümmel, Fenchel und Koriander. Für den Feinschliff sorgt die Bestreuung aus Haferflocken. Genusstipp: Wenn Sie Vollkorn genießen wollen, dann achten Sie auf die Produktbezeichnung. Nur wo Vollkorn draufsteht, können Sie sicher sein, dass Vollkorn drinnen ist und damit die gesamte Aroma- und Nährstoffvielfalt.

Artikeldaten			
Artikelnummer	516805	Mindesthaltbarkeit geschlossen	360 Tage
Bestelleinheit	Karton (18 Stück)	EAN-Code GVE EVE	9008812058838 9008812058814
Maße (verzehrfertig)		Verpackung Karton (B/L/H)	30 x 40 x 26,1 cm
Höhe	75 - 85 mm		
Breite	80 - 90 mm		
Länge	170 - 180 mm		
Gewicht		Palettenfaktor	56 (Karton)
Liefergewicht/Stk.	650 g	Lagen	7
Gebäcken/Stk.	650 g	Einheit/Lage	8
		Höhe (cm)	197.7

Nährwerte pro 100g *	
Energiewert	953 kJ 226 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g 0,6 g
Kohlenhydrate davon Zucker	35 g 0,6 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,4 g

## ZUTATEN:

Bio-Natursauerteig (30%) (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), Bio-Vollkornmehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Bio-ROGGENVOLLSCHROT, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-HAFERFLOCKEN, Speisesalz unjodiert, Bio-Quellmehl (WEIZEN), Hefe, Bio-Kümmel, Bio-Fenchel, Bio-Koriander

## ALLERGENE & SPUREN:

Enthält: Glutenhaltiges Getreide und glutenh. Erzeugnisse  
Kann Spuren enthalten von: Milch, Schalenfrüchten

## BACKANLEITUNG:

Backen mit Semmelprogramm. Vor dem Backen NICHT mit Wasser besprühen. | Das Ausbackgewicht unserer Produkte kann auf Grund unterschiedlicher Backvorgänge leicht von den angegebenen Werten abweichen.

\* verzehrfertig



AT-BIO-902  
EU-Landwirtschaft

ganzjährig verfügbar

Vegan

Laktosefrei

Aromastoff-frei

Frei von künstlichen Aromen