



Sauerkornbrot

BÄCKEREI
POLSTER
 ♦ TRADITION & GESCHMACK ♦

Verkehrsbezeichnung	Roggenmischb. mit Saaten	Artikelnummer	1010
Nährwerte durchschnittlich je 100g	Brennwert	1019 KJ	bzw. 243 kCal
	Kohlenhydrate	43,1 g	davon Zucker 3,3 g
	Fett	4,4 g	davon ges. Fettsäuren 0,6 g
	Eiweiß	7,2 g	Ballaststoffe 6,7 g
	Natrium	0,5 g	
Zutaten	Roggenmehl, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Wasser, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Weizenmehl, Sesam, Kürbiskerne, Steinsalz		
Informationen	Das Besondere sind die vielen Schrote und Saaten. Für den herrlich knackigen Biss sorgen Sesam und Sonnenblumenkerne. Ein kerniger Genuss nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt. Unser hausgemachter Sauerteig verleiht dem Brot zudem einen einzigartigen Geschmack und hält es lange frisch.		

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 checked="" type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid	
<p>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.</p>				