

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **124**
 Rezeptname: **Allerleirauh / DinkelMehrkorn**
 Ausbackgewicht: 1 á 750g

Verbundene Artikel:

124 *Name:* **Allerleirauh** *Artikelgewicht:* 750g
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot mit Getreidesprossen *Stück p.a.:* 48492
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: kontrolliert biologisch



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser		40,5	352,6	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Dinkel (Korn), dem		27,6	240,0	Mosaik Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Weizen (Korn für Y), dem		11,4	98,8	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Roggen (Korn für Y), dem		10,5	91,5	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Lein, bio		2,3	20,2	Bode
	bio; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Hafer (Korn), dem		2,1	18,2	Märk. Landbrot
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Sesam, bio		1,7	15,1	Bode
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
Sonnenblumenkerne, bio		1,7	15,1	Kramerbräu Saaten GmbH
	bio; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Hanfsaat, bio		1,2	10,1	Bode
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
Steinsalz, konv		1,0	8,5	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
	<i>Summe:</i>	100,0	870,0	

Deklaration

Wasser, 19% **Dinkel** vollkornmehl**, 19% **Weizen** sprossen**, 19% **Roggen** sprossen**, 12% **Dinkel** vollkornnatursauerteig**, 2% Leinsaat*, 2% **Hafer****, 2% Sonnenblumenkerne*, 2% **Sesam***, 1% Hanf*, Steinsalz
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

11,9% bio; 88,1% dem

Regionalität

86,7% EURegio; 8,5% EU; 4,9% Welt

landw. Herkunft

58,5% ökologisch, landwirtschaftlich; 41,5% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 938kJ / 224kcal
 Fett: 4,4g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g
 Kohlenhydrate: 34,7g
 davon Zucker: 0,9g
 Eiweiß: 10,9g
 Kochsalz: 1,09g