

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **113**
 Rezeptname: **Pfundskerl / RoggenKorn-0,5**
 Ausbackgewicht: 1 á 500g

Verbundene Artikel:

113 *Name:* **Pfundskerl** *Artikelgewicht:* 500g
Verkehrsbezeichnung: Roggenvollkornbrot mit Natursauerteig *Stück p.a.:* 10427
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: demeter



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser		40,9	233,2	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Roggen (Korn für M), dem		40,8	232,6	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Roggen (Korn für Y), dem		14,1	80,2	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Roggenmehl 1150		3,2	18,2	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Steinsalz, konv		1,0	5,7	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
	<i>Summe:</i>	100,0	570,0	

Deklaration

36% **Roggen** vollkornnatursauerteig**, 24% **Roggen** sprossen**, 22% **Roggen** vollkornmehl**, Wasser, **Roggen** mehl**, Steinsalz
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

100% dem

Regionalität

92,9% EURegio; 7,1% EU

landw. Herkunft

58,1% ökologisch, landwirtschaftlich; 41,9% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 826kJ / 197kcal
 Fett: 1,4g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g
 Kohlenhydrate: 38,7g
 davon Zucker: 0,8g
 Eiweiß: 7g
 Kochsalz: 1,15g