

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **119**
 Rezeptname: **Silberling / Reisbrot GF**
 Ausbackgewicht: 1 á 500g

Verbundene Artikel:

119	<i>Name:</i> Silberling GF	<i>Artikelgewicht:</i> 500g	
	<i>Verkehrsbezeichnung:</i> Spezialvollkornbrot (glutenfrei) mit Natursauerteig	<i>mindestens haltbar (Tage):</i> 3	
	<i>Verpackung:</i> verpackt in Papiertüte in Brotkiste	<i>verkaufsfähig (Tage):</i> 2	
	<i>Bio-Status:</i> kontrolliert biologisch	<i>Stück p.a.:</i> 19807	

Deklaration

42% Reisvollkornnatursauerteig** (Reis**, Wasser), Wasser, 21% Reisvollkornmehl**, 5% Leinsaat*, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver (Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel Monokaliumtartrat, Maisstärke*)

*=kBA **=demeter

Bio-Status

1,2% konv.; 10,5% bio; 88,3% dem

Regionalität

100% EU

landw. Herkunft

47,3% ökologisch, landwirtschaftlich; 0,6% nicht landwirtschaftlich (Anh. VIIIa); 52,1% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 941kJ / 223kcal

Fett: 3g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g

Kohlenhydrate: 41,6g

davon Zucker: 0,7g

Eiweiß: 5,6g

Kochsalz: 1,22g