


Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **322**
 Rezeptname: **ReisKürbis GF**
 Ausbackgewicht: 1 á 500g

Verbundene Artikel:

322	Name: ReisKürbis GF	Artikelgewicht: 500g	
	Verkehrsbezeichnung: Spezialvollkornbrot (glutenfrei) mit Kürbiskernmehl	mindestens haltbar (Tage): 3	
	Verpackung: verpackt in Papiertüte in Brotkiste	verkaufsfähig (Tage): 0	
	Bio-Status: kontrolliert biologisch	Stück p.a.: 19187	
Summe:		100,0	628,0

Deklaration

38% Reisvollkornnaturaerteig** (Reis**, Wasser), Wasser, 18% Reisvollkornmehl**, 7% Kürbiskerne*, 5% Leinsaat*, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver (Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel Monokaliumtartrat, Maisstärke*)
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

1,2% konv.; 24,1% bio; 74,7% dem

Regionalität

85,5% EU; 14,5% Welt

landw. Herkunft

49,9% ökologisch, landwirtschaftlich; 0,6% nicht landwirtschaftlich (Anh. VIIIa); 49,5% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 1100kJ / 261kcal
 Fett: 8,8g
 davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g
 Kohlenhydrate: 34,6g
 davon Zucker: 0,8g
 Eiweiß: 9,5g
 Kochsalz: 0,94g