

Bäckerei Vollkern  
 Volker Apitz  
 Lindenhof 2  
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **122**  
 Rezeptname: **Konjok / Pfeffer-Brot**  
 Ausbackgewicht: 1 á 750g

**Verbundene Artikel:**

**122**      *Name:* **Konjok**      *Artikelgewicht:* 750g  
*Verkehrsbezeichnung:* Roggenmischvollkornbrot mit buntem Pfeffer      *Stück p.a.:* 4023  
*Verpackung:* unverpackt in Brotkiste  
*Bio-Status:* demeter



**Rezept**

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
<b>Wasser</b>		41,2	358,5	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
<b>Roggen (Korn für M), dem</b>		19,0	165,3	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Weizen (Korn für M), dem</b>		17,8	154,7	Ökohof Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Weizen (Korn für Y), dem</b>		10,5	91,7	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Roggen (Korn für Y), dem</b>		9,8	84,9	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Steinsalz, konv</b>		1,2	10,7	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
<b>bunter Pfeffer, bio</b>		0,5	4,2	Terra
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
	<i>Summe:</i>	100,0	870,0	

**Deklaration**

22% **Roggen** vollkornnaturaerteig\*\*, 18% **Weizen** sprossen\*\*, 18% **Roggen** sprossen\*\*, Wasser, 17% **Weizen** vollkornmehl\*\*, 7% **Roggen** vollkornmehl\*\*, Steinsalz, 0,5% bunter Pfeffer\*  
 \*=kBA \*\*=demeter

**Bio-Status**

0,8% bio; 99,2% dem

**Regionalität**

97,1% EURegio; 2,1% EU; 0,8% Welt

**landw. Herkunft**

57,6% ökologisch, landwirtschaftlich; 42,4% sonst. Stoffe Art. 27

**Nährwerte**

Brennwert: 817kJ / 195kcal  
 Fett: 1,5g  
     davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g  
 Kohlenhydrate: 37,1g  
     davon Zucker: 1g  
 Eiweiß: 7,7g  
 Kochsalz: 1,38g