

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **315**
 Rezeptname: **4Seeds**
 Ausbackgewicht: 1 á 750g

Verbundene Artikel:

315 *Name:* **4Seeds** *Artikelgewicht:* 750g
Verkehrsbezeichnung: Roggenmischvollkornbrot mit Saaten *Stück p.a.:* 7357
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: kontrolliert biologisch



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser		42,7	378,1	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Roggen (Korn für M), dem		22,4	198,4	Biohof Siedentopf
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Weizen (Korn für M), dem		21,0	185,7	Ökohof Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Sesam, bio		3,7	32,9	Bode
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
Sonnenblumenkerne, bio		3,7	32,9	Kramerbräu Saaten GmbH
	bio; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Lein, bio		3,7	32,9	Bode
	bio; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Kürbiskerne, bio		1,9	16,4	Kramerbräu Saaten GmbH
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
Steinsalz, konv		0,9	7,8	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
	<i>Summe:</i>	100,0	885,0	

Deklaration

Wasser, 27% **Roggen** vollkornnaturesauerteig**, 21% **Weizen** vollkornmehl**, 8% **Roggen** vollkornmehl**, 4% Sonnenblumenkerne*, 4% Leinsaat*, 4% **Sesam***, 2% Kürbiskerne*, Steinsalz
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

23% bio; 77% dem

Regionalität

75,8% EURegio; 14,5% EU; 9,7% Welt

landw. Herkunft

56,4% ökologisch, landwirtschaftlich; 43,6% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 974kJ / 233kcal
 Fett: 6,9g
 davon gesättigte Fettsäuren: 1g
 Kohlenhydrate: 33,2g
 davon Zucker: 0,7g
 Eiweiß: 9,2g
 Kochsalz: 1,04g