

Produktpass
Inverkehrbringer:

Bäckerei Vollkern
Volker Apitz
Lindenhof 2
16845 Rohrlack

Artikelnummer: **112**

Name: **Dreipfünder**

Verkehrsbezeichnung: Roggenvollkornbrot mit Natursauerteig

Verpackung: unverpackt in Brotkiste

Bio-Status: demeter

Regio-Status: EU, regional

Artikelgewicht: 1.500g

mindestens haltbar (Tage): 5

verkaufsfähig (Tage): 2

09.05.2021



Rezeptnummer: **112**

Rezeptname: **Dreipfünder / RoggenKorn-1,5**

Ausbackgewicht: 1 á 1500g

Deklaration

Roggen vollkornnatursauerteig**, 26% **Roggen** sprossen**, **Roggen** vollkornmehl**, Wasser, **Roggen** mehl**, Steinsalz

*=kbA **=demeter

Bio-Status

100% dem

Regionalität

98,1% EURegio; 1,9% EU

landw. Herkunft

55,4% ökologisch, landwirtschaftlich; 44,6% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 821kJ / 196kcal

Fett: 1,3g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g

Kohlenhydrate: 38,4g

davon Zucker: 0,8g

Eiweiß: 6,9g

Kochsalz: 1,14g
