

## Weizenvollkornbrötchen

Die Weizenvollkornbrötchen haben eine feine, lockere Krume und eine körnige Kruste.

Die Weizenvollkornbrötchen sind mit Mehrkornsaat bestreut.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Zutaten</b>	<p><b>Weizenvollkorn*</b>, Hefe*, Margarine*, Meersalz, Bio-Back* (<b>Weizenkleber*</b>, <b>Gerstenmalzmehl*</b>, <b>Weizenmehl</b> Type 1050*, Meersalz*, Acerola*), <b>Gerstenmalzmehl*</b></p> <p><b>Bestreuung Mehrkornsaat:</b> Leinsaat*, <b>Sesam*</b>, Sonnenblumenkerne*, <b>Haferflocken*</b></p> <p>*aus ökologischem Landbau <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe</p>
<b>Allergen-Hinweise</b>	lactosefrei vegan
<b>Getreideanteil</b>	Weizenvollkorn 100%
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	<p>Brennwert in kJ: 874    Fett: 4,9g          Brennwert in kCal: 209    davon ges. Fettsäuren: 0,7g          Eiweiß: 7,8g    Ballaststoffe: 5,8g          Kohlenhydrate: 32,7g    Natrium: 0,4g          davon Zucker: 0,4g    Broteinheiten (BE)*: 2,7</p> <p>*entspricht: 37,0g = 1 BE ein Weizenvollkornbrötchen wiegt ca. 72 g.</p>
<b>Verzehrempfehlung</b>	Die vollkornigen Brötchen sind Allroundtalente. Sie schmecken sowohl süß mit Marmelade wie herzhaft mit Wurst und Käse oder auch als leichte Beilage zu Suppen und Salaten. Die weichen Weizenvollkornbrötchen eignen sich besonders dazu, Kinder an Vollkorn-Backwaren heranzuführen.
<b>Verzehrfrische</b>	Wie die meisten Weizenbrötchen schmecken auch die Weizenvollkornbrötchen frisch besonders gut. Mit ihrem hohen Vollkornanteil sind sie aber auch am nächsten Tag noch sehr lecker. Tipp: Wenn Sie die Brötchen am nächsten Tag essen möchten, sollten Sie sie kurz vor dem Verzehr aufbacken, dann sind sie fast so gut wie frisch gebacken.