

## Bauernbrot


Das Bauernbrot ist ein klassisches Mischbrot aus Roggen und Weizen mit 85% Vollkornanteil.

Durch die Verwendung von Natursauerteig auf Backfermentbasis zur Lockerung ist es sehr mild und bekömmlich.

Es hat einen ausgereiften, aromatischen Geschmack und ist als feingeschrotetes Brot ideal für Brotliebhaber, die keine ganzen Körner mögen, sich aber trotzdem gesundheitsbewusst ernähren möchten.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Gewicht</b>	750 g
<b>Zutaten</b>	<p><b>Roggenvollkorn*</b>, <b>Weizenvollkorn*</b>, <b>Weizenmehl Type 550*</b>, <b>Weizenkleber*</b>, <b>Gerstenmalzmehl*</b>, Hefe*, Meersalz, Margarine*, Backferment*, <b>Dinkelvollkornmehl*</b>, <b>Dinkelmehl Type 630*</b></p> <p>*aus ökologischem Landbau  <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe</p>
<b>Allergen-Hinweise</b>	lactosefrei
<b>Getreideanteil</b>	<p>Roggenvollkorn 50%</p> <p>Weizenvollkorn 35%</p> <p>Weizenmehl Type 550 15%</p>
<b>Nährwerte (je 100g)</b>	<p>Brennwert in kJ: 774    Fett: 1,6 g</p> <p>Brennwert in kCal: 185    davon ges. Fettsäuren: 0,3 g</p> <p>Eiweiß: 7,0 g    Ballaststoffe: 6,1 g</p> <p>Kohlenhydrate: 35,0 g    Natrium: 0,4 g</p> <p>davon Zucker: 0,8 g    Broteinheiten (BE)*: 2,9</p> <p>*entspricht: 34g = 1 BE</p>
<b>Verzehrempfehlung</b>	Das Bauernbrot ist ein Allrounder, es schmeckt sowohl mit herzhaften Belägen als auch mit süßen Aufstrichen. Ein Familienbrot für jung und alt, das sich auch sehr gut toasten lässt.
<b>Verzehrfrische</b>	Das Bauernbrot hat durch den Roggen und den hohen Vollkornanteil eine Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Es behält dadurch auch über längere Zeit sein volles Aroma. Zur Verbesserung der Lagerfähigkeit könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben.
<b>Besondere Informationen</b>	Mit seinem hohen Vollkornanteil sättigt das Bauernbrot gut und ist ballaststoffreich.