



## Passader Roggenschrot


Das Passader Roggenschrot, unser „Klassiker“ unter den Brotsorten, besteht hauptsächlich aus grobem Roggenschrot.

Der Anteil Dinkelvollkornmehl dient zur Verfeinerung der Krume. Leinsamen und Sonnenblumenkerne runden den Geschmack dieses herzhaften Brotes ab.

Unser Passader Roggenschrot trifft den Geschmack vieler, die kräftige, dunkle Roggenvollkornbrote mögen. Was nicht am ersten Tag aufgegessen ist, gewinnt noch an Geschmacksintensität – es reift sozusagen wie guter Käse.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Gewicht</b>	1.000 g
<b>Zutaten</b>	<b>Roggenvollkorn*</b> , <b>Dinkelvollkorn*</b> , Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Meersalz, Backferment*, <b>Dinkelmehl</b> Type 630* - Bestreung: <b>Sesam*</b> , Sonnenblumenkerne*, <b>Roggenflocken*</b> , Leinsaat*  *aus ökologischem Landbau <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe
<b>Allergen-Hinweise</b>	hefefrei weizenfrei lactosefrei
<b>Getreideanteil</b>	Roggenvollkorn 90% Dinkelvollkorn 10%
<b>Nährwerte (je 100g)</b>	Brennwert in kJ: 761 Fett: 6,3 g Brennwert in kCal: 182 davon ges. Fettsäuren: 2,3 g Eiweiß: 5,6 g Ballaststoffe: 7,3 g Kohlenhydrate: 34 g Natrium: 0,4 g davon Zucker: 0,5 g Broteinheiten (BE)*: 2,8 *entspricht: 35g = 1 BE
<b>Verzehrempfehlung</b>	Grundsätzlich gilt, je kräftiger das Brot ist, desto herzhafter sollten die Aufstriche und Beilagen sein, mit denen Sie das Brot verzehren möchten. Zu diesem Brot isst man gerne eine deftige Scheibe Wurst, Schinken oder Käse.
<b>Verzehrsfrische</b>	Unsere Roggenvollkornbrote haben eine hervorragende Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Zur Verbesserung der Lagerfähigkeit könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben. So können Sie das Brot auch nach 5 bis 6 Tagen noch mit Genuss verzehren.

**Besondere  
Informationen**

Unser beliebtestes Schwarzbrot ist zugleich auch das Brot, mit dem die Geschichte des Passader Backhauses begann. Es wird seit 1987 gebacken. Das Rezept stammt ursprünglich von der Mutter eines Erntehelfers, die zu Rate gezogen wurde, als die ersten Backversuche von Susan Götsch eher Ziegelsteinen als genießbarem Brot glichen. Das ursprüngliche Rezept wurde im Laufe der Jahre immer weiter verfeinert. Das Roggenschrot bleibt sehr lange saftig, es ist ballaststoffreich und weizenfrei.