

## Roggenfein

Roggenfein – Roggenvollkorn, Dinkelvollkorn, Wasser, Meersalz und Sauerteig – sonst nichts - ein Brot für Puristen.

Das Brot hat einen kräftigen, herzhaften Geschmack.

Der Anteil von 10% Dinkelvollkornmehl macht die feinporige Krume locker und den Geschmack besonders mild.

Der Teig wird mit eingeweichten Roggenflocken verfeinert. Damit ist das Roggenfein besonders saftig und bleibt lange frisch.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Gewicht</b>	750 g
<b>Zutaten</b>	<b>Roggenvollkorn*</b> , <b>Roggenflocken*</b> , <b>Dinkelvollkornmehl*</b> , Meersalz, Backferment*, <b>Dinkelmehl</b> Type 630*, <b>Gerstenmalzmehl*</b> *aus ökologischem Landbau <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe
<b>Allergen-Hinweise</b>	hefefrei weizenfrei lactosefrei
<b>Getreideanteil</b>	Roggenvollkorn 90% Dinkelvollkorn 10%
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	Brennwert in kJ: 715    Fett: 1,0 g Brennwert in kCal: 171    davon ges. Fettsäuren: 0,1 g Eiweiß: 5,3 g    Ballaststoffe: 7,5 g Kohlenhydrate: 34,5 g    Natrium: 0,4 g davon Zucker: 0,5 g    Broteinheiten (BE)*: 2,9 *entspricht: 35g = 1 BE
<b>Verzehrempfehlung</b>	Das Roggenfein passt gut zu allen Wurstbelägen, aber auch zu kräftigem Käse und süßlichen Aufstrichen.
<b>Verzehrfrische</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.