

# ARTIKEL-INFORMATION

Datum: 17.3.2022



## Ännes Brot

### Allgemeine Produktangaben

Datum:	17.3.2022	Art.-Nr.: 279	Verkaufsgewicht: 1 Stück / 500 g
Bezeichnung:	Ännes Brot		
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrot		

100% Ruchmehl/Weizenmehl Ruchmehl ist ein spezielles Schweizer Mehl, welches mit einem besonderen Mahlverfahren gewonnen wird. Es enthält mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Kornes. Ruchmehl ist deshalb in seinem biologischen Nährwert dem normalen Mehl überlegen. Es verfügt über einen ausgeprägteren Geschmack als Weißmehl. Unser Ruchbrot zeichnet sich durch die handwerkliche und schonende Aufarbeitung mit hochwertigen Rohstoffen besonders durch seinen intensiven einzigartigen Geschmack, der kroschen aber leichten Kruste und der feuchten Krume aus. Durch die langen Teigruhezeiten bleibt es lange frisch und ist besonders bekömmlich.

### Zutaten

Ruchmehl (**Weizenmehl, Gluten aus Weizen**), Wasser, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Kurkuma), Speisesalz, Backhonig, Hefe

### Ergänzende Hinweise zu Allergenen

enthält: **Glutenhaltige Getreide (Weizenmehl, Gluten aus Weizen)**

Bei Fragen zu möglichen Kreuzkontaminationen mit Stoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, steht unser Verkaufspersonal gerne zur Verfügung

### Nährwerte

Nährwerte	pro 100g	pro Verkaufseinheit
Energie (in kJ / kcal)	881 / 208	4405 / 1040
Fett (in g):	0,8	4,0
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,2	1,0
Kohlenhydrate (in g):	40	200
davon Zucker (in g):	1,9	9,5
Eiweiß (in g):	8,9	45
Salz (in g):	1,5	7,5