

<b>Artikelnummer</b> 101	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838550	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 77608	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Marke

Lehenhof



## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht  
EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

WEIZEN(82%)\*\*, ROGGEN(18%)\*\*

Quellsalz aus Rio Maior - Portugal, Sekowa-Backferment\*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Darauf können Sie sich verlassen.

Natürliche Zutaten und werterhaltende Verarbeitung geben den Lehenhof-Spezialitäten ihr volles Aroma und eine lange Haltbarkeit.

## Besonderheiten

Mehr als vollwert.

Das Getreide wird auf biologisch-dynamisch bewirtschafteten Höfen des Bodensee-Hinterlandes angebaut.

Eigenes Saatgut bedeutet Unabhängigkeit von der Saatgutindustrie, von Hybridzüchtung, Gentechnik und anderen Labormethoden. Unser Saatgut wurde am Keyserling-Institut Salem, in Zusammenarbeit mit mehreren Höfen, gezüchtet.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Weizenmischbrot; für alle "Beläge" geeignet.

## Herstellung

im Steinbackofen gebacken!





Lehenhof-Spezial-Brot (demeter), 1kg  
*reines Fermentbrot*



<b>Artikelnummer</b> 101	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838550	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 77608	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Am besten lagern Sie das Brot in einem unglasierten Tontopf, der regelmäßig ausgewaschen wird.

### Allergiehinweise

**Spuren möglich:** Eier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sesam, Walnuss, Kuhmilchprotein, Laktose, Hefe

**enthalten:** Gluten, Roggen, Weizen

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 101	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838550	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 77608	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Salzart</b> .....	Siedesalz
<b>Mahlgrad</b> .....	Vollkorn

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	DE-ÖKO-007
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b> .....	demeter

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	BESTEHT AUS ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Zweikornvollkornbrot
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Camphill Werkstätten Lehenhof gGmbH, Lehenhof 2, D-88693 Deggenhausertal

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	795 kJ / 190 kcal
<b>Fett</b> .....	1,4 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	0,2 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	32,3 g
<b>davon Zucker</b> .....	2,6 g
<b>Eiweiß</b> .....	7,8 g
<b>Salz</b> .....	1,01 g
<b>Ermittlung der Nährwerte durch</b> .....	Berechnung





### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Laib
-----------------------------	------

### Preise und Konditionen

<b>Pfand</b> .....	nein
--------------------	------

<b>Artikelnummer</b> 101	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838550	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 77608	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

 Dinkelbrot mit Lichtwurzel (demeter), 750g 194	 Roggenbrot (demeter), 1kg 116	 Roggenbrot (demeter), 1kg 103	 Dinkelbrot (demeter), 750g 109
--	---	---	--

 Mehrsaatenbrot (demeter), 750g 113	 Gewürzbrot (demeter), 1kg 102	 Hafer-Gersten-Brot (demeter), 1kg 114	 Sonnenblumenbrot (demeter), 1kg 111
--	---	---	---

 Dinkelbrot mit Lichtwurzel (demeter), 500g 193	 Walnußbrot (demeter), 1kg 110	 Sesambrot (demeter), 1kg 104	 Sauermilchbrot (demeter), 1kg 105
--	---	--	---

 Leinsamenbrot (demeter), 1kg 108	 Kürbiskernbrot (demeter), 750g 117	 Kürbiskernbrot (demeter), 750g 125	 Bauernbrot (demeter), 500g 115
--	--	--	--

 Bauernbrot (demeter), 1kg 112
---