

<b>Artikelnummer</b> 125	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838918	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 86046	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## 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 (80%)\*\*

ROGGEN (20%)\*\*

Quellsalz aus Rio Maior - Portugal, Kürbiskerne\*\*, SauerMILCH\*\*, Sekowa-Backferment\*, Bioreal-Hefe\*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

\* = 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 Keyserlingk-Institut Salem, in Zusammenarbeit mit mehreren Höfen, gezüchtet.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Weizenmischbrot; für alle "Beläge" geeignet.



<b>Artikelnummer</b> 125	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838918	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 86046	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Herstellung

im Steinbackofen gebacken!

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

## Allergiehinweise

**Spuren möglich:** Eier, Schalenfrüchte, Sesam

**enthalten:** Gluten, Milch, Roggen, Weizen, Laktose, Hefe

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 125	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838918	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 86046	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

### 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 mit Kürbiskerne
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Camphill Werkstätten Lehenhof gGmbH, Lehenhof 2, D-88693 Deggenhausertal










### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	1056 kJ / 252 kcal
<b>Fett</b> .....	4,1 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	0,9 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	41,5 g
<b>davon Zucker</b> .....	4,2 g
<b>Eiweiß</b> .....	9,0 g
<b>Salz</b> .....	1,08 g
<b>Ermittlung der Nährwerte durch</b> .....	Berechnung

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

<b>Artikelnummer</b> 125	<b>GTIN-Stück</b>  4 043576 838918	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 86046	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

 Lehenhof-Spezial-Brot (demeter), 1kg 101	 Roggenbrot (demeter), 1kg 116	 Roggenbrot (demeter), 1kg 103	 Dinkelbrot (demeter), 750g 109
 Mehrsaatenbrot (demeter), 750g 113	 Gewürzbrot (demeter), 1kg 102	 Bauernbrot (demeter), 500g 115	 Bauernbrot (demeter), 1kg 112
 Bauernbrot (demeter), 750g 127			