

Artikelnummer

111

GTIN-Stück



4 043576 838659

GTIN-Verpackung

eco-ID

86056



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%)**

Sonnenblumenkerne**

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Weizenmischbrot; für alle "Beläge" geeignet.





Sonnenblumenbrot (demeter), 1kg
reines Fermentbrot



| | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|------------------------|---|
| Artikelnummer 111 | GTIN-Stück  4 043576 838659 | GTIN-Verpackung | eco-ID 86056 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|------------------------|---|

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, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sesam, Kuhmilchweiß, Laktose, Hefe

enthalten: Gluten, Roggen, Weizen

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

| | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|------------------------|---|
| Artikelnummer 111 | GTIN-Stück  4 043576 838659 | GTIN-Verpackung | eco-ID 86056 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Salzart | Siedesalz |
| Mahlgrad | Vollkorn |

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|---|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1035 kJ / 247 kcal |
| Fett | 4,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | 37,8 g |
| davon Zucker | 0,5 g |
| Eiweiß | 7,7 g |
| Ermittlung der Nährwerte durch | Berechnung |
| Salz | 1,05 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|-----------------------------|------|
| Verpackungsart | Laib |
|-----------------------------|------|

| | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|------------------------|---|
| Artikelnummer 111 | GTIN-Stück  4 043576 838659 | GTIN-Verpackung | eco-ID 86056 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|------------------------|---|

| | | | |
|--|--|---|---|
|  Dinkelbrot mit Lichtwurzel (demeter), 750g 194 |  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 |  Hafer-Gersten-Brot (demeter), 1kg 114 |
|  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 |
|  Bauernbrot (demeter), 750g 127 | | | |