



Frankenkorn Bioland Roggen Vollkornbrot, 500g



Artikelnummer 661027	GTIN-Stück 4 000358 661027	GTIN-Verpackung 4 000358 661126	eco-ID 93389	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke Frankenkorn

Qualität

100% bio, Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, bio-mit-gesicht

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

ROGGEN-Vollkorn*, frisch geschrotet (53%), teilweise aus Natursauerteig, Wasser, Hefe*, Meersalz. Kann Spuren von WEIZEN und SÜSSLUPINE enthalten.

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

Dieses Vollkornbrot wird mit 100% Roggen aus Bioland Anbau in der Region und traditionellem Dreistufen-Natursauerteig gebacken. Es ist herzhaft und saftig - ein Ergebnis meisterlicher Backkunst. Ein einzigartiges Quell- und Mahlverfahren sorgt für die besonders hohe Bioverfügbarkeit der Inhaltsstoffe.

Besonderheiten

Ohne Zugabe von Konservierungs- und Zusatzstoffen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen die Packung wieder gut zufalten. Bei Ablauffrist von mehr als 3 Tagen bitte im Kühlschrank lagern.

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Hefe, Roggen

Spuren möglich: Lupine, Dinkel, Gerste, Hafer, Mais, Weizen

nicht enthalten: Milch

Ausschluss garantiert: Laktose





Frankenkorn Bioland Roggen
Vollkornbrot, 500g



Artikelnummer 661027	GTIN-Stück 4 000358 661027	GTIN-Verpackung 4 000358 661126	eco-ID 93389	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



Frankenkorn Bioland Roggen
Vollkornbrot, 500g



Artikelnummer 661027	GTIN-Stück 4 000358 661027	GTIN-Verpackung 4 000358 661126	eco-ID 93389	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	nicht gesüßt
Verwendungsdauer.....	3-5 Tage
Salzart.....	Meersalz
Mahlgrad.....	Vollkorn
Getreidesorten.....	Roggen

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	bio-mit-gesicht

Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels.....	Bio Roggenvollkornbrot
Inverkehrbringer.....	PEMA Vollkorn Spezialitäten, Goethestr. 23, D-95163 Weissenstadt

Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	1 Scheibe
Portionsgröße.....	63 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	828 kJ / 196 kcal
Fett.....	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,1 g
Kohlenhydrate.....	37 g
davon Zucker.....	2,5 g
Ballaststoffe.....	9,0 g
Eiweiß.....	4,2 g
Salz.....	0,93 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 63 g = 1 Scheibe

Energie kJ.....	522 kJ
Energiegehalt in kcal.....	123,48 kcal
Fett.....	0,76 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,06 g
Kohlenhydrate.....	23,31 g
davon Zucker.....	1,58 g
Ballaststoffe.....	5,7 g
Eiweiß.....	2,65 g
Salz.....	0,586 g



Frankenkorn Bioland Roggen
Vollkornbrot, 500g



Artikelnummer 661027	GTIN-Stück 4 000358 661027	GTIN-Verpackung 4 000358 661126	eco-ID 93389	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 63 g = 1 Scheibe

Energie kJ.....	6,23 %
Energiegehalt in kcal.....	6,17 %
Fett.....	1,09 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,30 %
Kohlenhydrate.....	8,63 %
davon Zucker.....	1,76 %
Eiweiß.....	5,30 %
Salz.....	9,77 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	PE, OPP, Papier
Verpackungsart.....	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... kräftig, aromatisch, leicht säuerlich