



# Bio Backmischung Roggenbrot - Landgemacht, 500g

Bio Backmischung für 100%iges Bio Roggenbrot mit Roggenvollkornschrot und Roggenvollkornmehl



|                                  |                                          |                                               |                         |  |
|----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>260381.L | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 027731 000563 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 027731 000693 | <b>eco-ID</b><br>119089 |  |
|----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|--|

## Marke

Rolle Mühle



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Sachsen, Deutschland

## Zutaten

Zutaten der Backmischung: ROGGENVOLLKORNMEHL\* (40%), ROGGENVOLLKORNSCHROT\* (30%), ROGGENMEHL\* (20%), ROGGEN-TROCKENSAUER\*, LUPINENMEHL\*, Meersalz; Zutaten der Trockenhefe (separat beige packt): Trockenbackhefe, Emulgator E491

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Sesam, Lupine

\* = 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

Bio Backmischung

## Besonderheiten

mit Roggen

## Verarbeitungshinweis

Backen Sie unsere Bio Brotbackmischung im Backautomat oder traditionell im Küchenherd. Eine ausführliche Backanleitung finden Sie auf der Verpackungsrückseite jeder Backmischung.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bio Brotbackmischung

## Zubereitung

Trockenhefe liegt der Faltschachtel extra bei, ist nicht unter die Mehlmischung gemischt

## Herstellung

in Sachsen





# Bio Backmischung Roggenbrot - Landgemacht, 500g

Bio Backmischung für 100%iges Bio Roggenbrot mit Roggenvollkornschrot und Roggenvollkornmehl



|                                  |                                                                                                                           |                                                                                                                                |                         |                                                                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Artikelnummer</b><br>260381.L | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 027731 000563 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 027731 000693 | <b>eco-ID</b><br>119089 |  |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl & trocken

## Sonstige Hinweise

glutenhaltig

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Milch, Schalenfrüchte, Kamut, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

**enthalten:** Gluten, Lupine, Sesam, Roggen, Weizen, Hefe

**Spuren möglich:** Soja, Dinkel, Gerste, Hafer

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



# Bio Backmischung Roggenbrot - Landgemacht, 500g

Bio Backmischung für 100%iges Bio Roggenbrot mit Roggenvollkornschrot und Roggenvollkornmehl



|                                  |                                          |                                               |                         |  |
|----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>260381.L | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 027731 000563 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 027731 000693 | <b>eco-ID</b><br>119089 |  |
|----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|--|

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Salzart..... Meersalz  
 Nitritpökelsalz..... nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1325 kJ / 314 kcal  
 Fett..... 1,8 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g  
 Kohlenhydrate..... 57,2 g  
 davon Zucker..... 2,3 g  
 Ballaststoffe..... 13,4 g  
 Eiweiß..... 10,5 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung  
 Salz..... 2,1 g  
 Broteinheiten..... 4,6 BE

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück  
 Verpackungsmaterial..... Pappe, OPP

## Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... C. F. Rolle GmbH Mühle, Zschopenthal 15, D-09579 Grünhainichen