



Deklaration

Weizenmehl IPS, Ansatz für Jakobs Ruchbrot [Wasser, **Weizenmehl IPS**], Wasser, Fermdor Sauerteig flüssig (**Weizensauerteig**, Branntweinessig, Speisesalz), **Roggenmehl CH**, Hefe CH, Speisesalz jodiert CH, Panatura forte (Wasser, Hefe CH, **Gerstenmehl**, Acerola Fruchtpulver, Enzyme)

Allergene

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

Nährwerte

Energie kJ	1002.00	kJ/100g
Energie kcal	239.40	kcal/100g
Fett	1.20	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0.10	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	44.70	g/100g
davon:		
- Zucker	0.50	g/100g
Eiweiss	9.40	g/100g
Salz	1.20	g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	965.10	kJ/100g
Brennwert kcal	227.40	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	1	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt			

Verkaufsinformationen für den Kunden: Ein Brot aus hochwertigem Ruchmehl und herzhaftem Roggenmehl, veredelt durch die Zugabe von Sauerteig. Das Ergebnis ist ein Brot mit einer feinen, dezent säuerlichen Note. Die Kruste ist tief gebräunt und knusprig, während die lange Teigruhe (24h) für ein besonders intensives Aroma und eine ausgezeichnete Bekömmlichkeit sorgt.

JakobsRuch * * *

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Bäckerei B10.081 * *

Gruppe Kennung



Verkaufsgewicht Stück

382.5g