

## Produktspezifikation

**Produktname:** Bio Vollkornbrötchen  
**Verkehrsbezeichnung:** Öko Vollkornbrötchen halbgebacken, tiefgefroren  
**Artikelnummer Back & Frost:** 34286  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 72g/ 75

**Zutaten:** Öko Vollkornmehl (Öko **WEIZEN** (25 %), Öko **ROGGEN**), Wasser, Öko **WEIZENMEHL**(16 %), Öko **ROGGENVOLLKORNSCHROT** (8 %), Öko **SESAM**, Öko **HAFERVOLLKORNFLOCKEN**, Öko Leinsamen, Öko Sonnenblumenkerne, Öko Kürbiskerne, Hefe, Öko **WEIZENSPEISEKLEIE**, Öko Malzextrakt (Öko **GERSTENMALZ**, Wasser), Speisesalz, Öko Zucker, Öko **GERSTENMALZMEHL**, Öko **WEIZENRÖSTMALZMEHL**  
**Kann Spuren von Ei, Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten und Soja enthalten.**

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse		x	
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse		x	
Milch und -erzeugnisse		x	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		x	
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse	x		
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

### Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1093kJ/ 261 kcal		
Fett	6,1g	<b>Ballaststoffe</b>	7,1g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9g	<b>Eiweiß</b>	9,1,1g
Kohlenhydrate	39,5g	<b>Salz</b>	1,1g
davon Zucker	0,5g		

**Transport- und Lagerbedingungen:** bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Backanleitung:**  
 Umluft: 6-8 min. bei 185 °C backen. Wenn möglich 60 min. antauen.  
 Steinofen: 8-10 min. bei 200 °C backen. Wenn möglich 60 min. antauen.

**Zulieferer:**  
 Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG  
 Westringstraße 97  
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig  
 0341-2123358