

Pfister Öko-Vollkorn-Sonne

Roggen-Dinkel-Vollkornbrot

Natursauerteigbrot ohne Zusatzstoffe
der Krustengeschmack aus unseren Altdeutschen Steinbacköfen



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

PRODUKTINFORMATION
PI-0127-FIL-05
gültig ab: 25.03.2021

Gewicht pro Stück: ca. 2000 g (Laib) oder Verkauf nach Gewicht

Getreideanteil (ohne andere Zutaten): 64 % Roggen, 36 % Dinkel

Zutatenliste:

ZUTATEN:

* aus ökologischer Landwirtschaft

** aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair

Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (45 %),
DINKELVOLLKORNSCHROT** (26 %)), Wasser, Sonnenblumenkerne*
gemahlen, Meersalz.

Fair-Anteil landwirtschaftlicher Zutaten: 97%

Allergene:

welche in den rezepturgemäßen
Zutaten enthalten sind:

siehe Zutaten in GROSSBUCHSTABEN
in obiger Zutatenliste

Spuren, die bei der Herstellung
in das Produkt kommen können:

SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SOJA.

Spuren, die durch Transport und
Verkauf von unverpackten Produkten
an das Produkt kommen können:

Trotz größter Sorgfalt können wir aufgrund des
Transports und Verkaufs von unverpackter Ware
nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren
einzelner allergener Zutaten aus anderen Brotsorten
und Backwaren an diesem Produkt befinden.

Zusatzstoffe:

keine

kennzeichnungsbefreite Bestandteile:

Die Teiglockerung wird ausschließlich durch die im Natursauerteig
enthaltenen natürlichen Hefen erzielt.
Die ebenfalls im Natursauerteig enthaltenen Milch- und Essig-
säurebakterien bilden wertvolle natürliche Geschmackskomponenten.

Beim Portionieren der Teige verwenden wir Öko-Sonnenblumen- und
Öko-Rapsöl. Spuren hiervon können im Produkt möglich sein.

Nährwerte:

(durchschnittlich pro 100 g)

Energie	1042 kJ /	246 kcal
Fett		2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,44 g
Kohlenhydrate		44 g
davon Zucker		1,8 g
Ballaststoffe		9,3 g
Eiweiß		7,3 g
Salz		1,4 g

Broteinheiten (BE):

1 BE entspricht

28 g Brot

Öko-Kontrollstelle:

DE-ÖKO-005

Herkunftshinweis:

EU-Landwirtschaft

Zertifizierung gemäß:



Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH 80335 München