

Produktblatt

Lieken Urkorn Roggenbäcker ZL Stand. 500 g

Roggenmischbrot mit 29% Roggenanteil

- Unser LIEKEN URKORN ROGGENBÄCKER ist der ballaststoffhaltige Klassiker unter den Roggenmischbroten. Durch Natursauerteig bekommt er aromatische, saftige Scheiben und seinen herzhaften Geschmack.
- herzhaft & saftig
- Ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker und ohne Aromastoffe

✓ VEGAN,
LAKTOSEFREI

✓ BALLASTSTOFFQUELLE

✓ TRADITIONELLER NATUR-
SAUERTEIG



Zusatzinformationen

- Nach dem Öffnen wieder verschließen, trocken lagern und innerhalb weniger Tage verzehren.

| Ø Nährwerte | pro 100 g | Pro Portion* | %/Portion** |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|-------------|
| Energie | 943 kJ 223 kcal | 519 kJ 123 kcal | 6 % |
| Fett | 1,1 g | 0,6 g | 0,9 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g | 0,1 g | 0,6 % |
| Kohlenhydrate | 42,0 g | 23,1 g | 9 % |
| davon Zucker | 2,3 g | 1,3 g | 1 % |
| Ballaststoffe | 5,3 g | 2,9 g | - |
| Eiweiß | 8,6 g | 4,7 g | 9 % |
| Salz | 1,10 g | 0,61 g | 10 % |

* 9 Portionen pro Packung mit ca. 55 g
 ** % des Richtwertes für die Tageszufuhr, basierend auf der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Roggenmehl**, 18,5 % Natursauer-Teig (**Roggenmehl**, Wasser), **Weizeneiweiß**, Salz, Stabilisator Guarkernmehl, Hefe, Säureregulator Natriumacetat, **Roggenmalzmehl**.
 Kann Spuren von **Soja**, **Senf**, **Sesam** und **Lupinen** enthalten.

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer: | 4713 |
| Restlaufzeit: | 16 Tage (inkl. Anlieferungstag) |
| Stück / Kiste: | 7 |
| Lagen / Palette: | 14 |
| Palettenfaktor Europalette: | 112 |
| Maße in mm (LxBxH) | |
| Produkt: | 77x175x102 |
| Einzelpackung: | 85x180x120 |
| Transportverpackung: | 593x196x128 |
| GTIN: | 4009249002550 |

