

## PRODUKT INFORMATION

<b>Produktbezeichnung</b>	: Unser Gerstenbrot 100%
<b>Sachbezeichnung</b>	: Backmischung für Gersten-Dinkel-Vollkornbrot
<b>Artikel Nummer</b>	: 00914050025.0
<b>Gebinde</b>	: Sack / 25 kg
<b>Verpackung</b>	: Papiersack
<b>Zutaten</b>	: <b>Gerstenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl</b> , getrockneter <b>Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkultur)</b> , <b>Gerstenvollkornflocken, Gerstenmalzschrot</b> , Zucker, <b>Gerstenkaramellmalzmehl</b> , jodiertes Speisesalz, Kartoffelpüree-flocken, Stabilisator (Guarkernmehl), Traubenzucker, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Emulgator (Lecithin), Säureregulator (Natriumdiacetat)

**Allergiehinweis** : Enthält: Gluten  
Kann Spuren enthalten von: -

<b>Energie- und Nährwerte</b> <i>pro 100g berechnet</i>	: Kilojoule	1409	kJ
	: Kilokalorie	333	kcal
	Fett	1.7	g
	davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g
	Kohlenhydrate	62.8	g
	davon Zucker	6.9	g
	Eiweiss	10.9	g
	Salz	2.4	g
	Nahrungsfasern	10.8	g

**Mikrobiologie** : Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.

**Lagervorschrift** : kühl und trocken im verschlossenen Originalgebinde

**Haltbarkeit** : 9 Monate  
(bei oben genannten Lagerbedingungen)

**Ansprechpartner für Qualitätsfragen** : Martin Rüegger  
qm@agrano.ch

**Datum** (YYYY/MM/DD) : 2019/02/15  
*Version*