

**HOLZOFENBROT 2500G****18,00 €****Kategorie:** [Beilagen](#)**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Natursauerteigbrot im mit Holz befeuerten Steinofen gebacken, mit täglich frisch angesetztem, dreistufigem Natursauerteig, sind sie weiterhin bekannte Zeugnisse der St. Helena Bäckerkunst und werden besonders von gesundheitsbewußten Brotgenießern geschätzt. Charakteristik ist der würziger Brotgeschmack, gute Frischhaltung und milde Säuerung.

Nicht im Kühlschrank aufbewahren! Bei Zimmertemperatur lagern, gut geeignet Steinguttopf oder Holzkasten.
Einfrieren nur in Folienbeutel verpackt bei mindestens -18°C.

Zutaten:

70 % Roggenmehl, Natursauerteig, Weizenmehl, Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergene:

Glutenhaltigem Getreide
- kann Spuren von Senf, Sellerie, Eier, Schalenfrüchteenthalten

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN**Produkteinheit**

Aufgeschnitten

Haltbarkeit

7 Tage bei einer Lagertemperatur +21°C

Ø Nährwert pro 100 g

Energie: 919 kJ/ 217 kcal, Fett: 1g, davon gesättigte Fettsäuren: 0g,
Kohlenhydrate: 45,5g, davon Zucker: 4,0g, Eiweiß: 6,2g, Salz: 2,0g

*Bitte beachten Sie, dass unsere Waren individuell hergestellt sind. Das Gewicht und die Größe können leicht variieren.