

Klassik-Weizenmischbrote

Stand: März 2006

Artikelname	Weizen %	Roggen %, z.T. als Sauerteig	Dinkel %	Hefe	Salz	Zucker	Honig	Malz	Allergie - Informationen				Ölsaaten, Körner, besondere Zutaten	Zusatzstoffe	Nährwert - Informationen pro 100 g						Diabetiker - Informationen					
									Milch	Hühnerei	X, B=Butter	M=Margarine			Kcal	KJ	Eiweiß, g	Kohlenhydrate, g	Fett, g	Ballaststo., g	Broteinheiten	1 BE entspr., g				
Weizenmischbrot																										
Weizenmisch 500g	75	25		X	X				X						284	1190	10,12	56,51	1,25	4,84	4,71	21,24				
Weizenmisch 1000g	75	25		X	X				X						284	1190	10,12	56,51	1,25	4,84	4,71	21,24				
Berner	75	25		X	X				X						284	1190	10,12	56,51	1,25	4,84	4,71	21,24				
Schweizer	75	25		X	X				X						284	1190	10,12	56,51	1,25	4,84	4,71	21,24				
Krustenbrot	75	25		X	X				X						284	1190	10,12	56,51	1,25	4,84	4,71	21,24				
Sonnenblumenbrot	75	25		X	X				X			Soblumenkerne			342	1434	12,51	50,54	9,53	5,28	4,21	23,75				
Partystange	75	25		X	X				X						287	1202	10,23	57,04	1,27	4,90	4,75	21,04				
Zwiebelstange	75	25		X	X				X			Geröstete. Zwiebeln			279	1170	9,88	54,93	1,57	4,84	4,58	21,85				
1912-Roggenkorinthen	75	25		X	X						X	Korinthen, Zimt			349	1463	6,50	38,19	7,67	3,35	3,16	31,63				
Frühlingsbrot	80	20		X	X				X			Div.Getreide+Saaten ⁴⁾			328	1373	13,22	47,84	8,56	4,99	3,97	25,16				
1905-Laib	60	40		X	X										301	1260	9,77	61,35	1,21	5,87	5,11	19,57				

zu 4) Sonnenblumenkerne, Sesam, Hanf, Lainsaat, Maisgrieß