

## Produktpass

Datum: 16.04.2015

Artikel-Nr.: 87      **Hubertus 500g**

### Produktbeschreibung:

Unser helles kleines - mit Malzen gedunkelt.

Die Röstmalze in diesem Brot waren in den Jahren 2011 und 2012 ein Thema für die Presse. Man warf dem Bäcker vor "dunkles Brot zu imitieren" und zu "pfuschen". Daher ist unser Vorgehen hier einfach - es gibt kein Geheimnis!

Dieses Brot ist hell, aus Weizenmehl und mit etwas Roggenmehl.

Die Farbe erhält es, da wir 10% inaktives Malz beisetzen - dies ist kein Gesundheitskiller, sondern soll dem Brot einen geschmacklichen Charakter geben. Die Färbung ist sekundärer Begleiter - der Geschmack ist hauptsächlich Ziel des Malzes.



**Getreidemischung: 93% Weizenmehl, 17% Roggenmehl, Malz**

### Zutaten:

Wasser, Weizenmehl, Roggenschrot, Roggenmehl, Röstmehl dkl, Steinsalz jodiert, Naturhefe

### Hinweis auf Allergene:

Enthält die Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Sesamsamen

### Nährwerte je 100 g:

Brennwert:	1129 kJ	Brennwert:	270 kcal
Fett:	1,1 g	Kohlenhydrate:	55,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	- davon Zucker:	1,1 g
Eiweiß:	8,7 g	Salz:	1,4 g