

## Korn Vital S Brot

Mehrkornbrot mit selenhaltigen Getreide - Stark für die Abwehr  
Mit Roggen- und Weizenvollkornschrot, malzhaltig

### Inhaltsstoffe

- **Roggenvollkornschrot**
- **Weizenvollkornmalzschrot**
- Sonnenblumenkerne
- Selenhaltiges Getreide
- **Natursauerteig**
- Hefe
- **Weizenvollkornmehl**
- jodiertes Speisesalz
- Leinsam
- **Sesam**
- **Weizenkeime**
- **Roggenmehl**
- **Weizenmehl**
- Sauerteig
- Wasser



### Zusatzstoffe

- Trennmittel Natriumcarbonat (E500), Natriumferrocyanid E535)

# Allergen-Liste

Glutenhaltiges Getreide (1) sowie daraus hergest. Erzeugnisse	ja
Krebs und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	kann Spuren enthalten
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	kann Spuren enthalten
Milch und Milcherzeugnisse (2)	kann Spuren enthalten
Schalenfrüchte (3) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	ja
Schwefeldioxid (4) und Sulfite	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (5)	nein

1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

2) einschließlich Laktose

3) d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss

4) in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>, angegeben

5) Schnecken, Muscheln, Kopffüßer

	<p><b>Inh. Marion Busch-Metz</b> Ringstr. 1 99189 Walschleben</p> <p>Tel. 036201/62379 E-Mail: <a href="mailto:info@baeckerei-busch.com">info@baeckerei-busch.com</a> Webseite: <a href="http://www.baeckerei-busch.com">www.baeckerei-busch.com</a></p>	
---	--	---