

Roggenbeck

Roggenbrot mit Roggenschrot

80% Roggenmehl, 20% Roggenschrot

Inhaltsstoffe

- Roggenmehl
- Wasser
- Roggenschrot
- Natursauerteig
- Jodiertes Speisesalz
- Hefe



Zusatzstoffe

- Trennmittel Natriumcarbonat (E500), Natriumferrocyanid E535)

Allergen-Liste

Glutenhaltiges Getreide (1) sowie daraus hergest. Erzeugnisse (kann Spuren von Weizen enthalten)	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	nein
Schwefeldioxid (4) und Sulfite	nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	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 SO₂, angegeben

5) Schnecken, Muscheln, Kopffüßer



**Bäckerei - Konditorei
Cafe
Busch**

Inh. Marion Busch-Metz
Ringstr. 1
99189 Walschleben

Tel. 036201/62379
E-Mail: info@baeckerei-busch.com
Webseite: www.baeckerei-busch.com



**Ofenfrisch
direkt vom
Bäcker**
Seit 1869