



Roggensauerteig flüssig, 180g

Unser flüssiger Roggensauerteig ist der ideale Helfer für ein selbstgemachtes, frisches und lecker fluffiges Brot.



Artikelnummer 100992	GTIN-Stück 4 260096 395480	GTIN-Verpackung 4 260096 396487	eco-ID 256803	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Branntweinessig*, Wasser, Gerstenmalzextrakt*, Roggenvollkornquellmehl* 10%, Milchsäure.

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.



Allgemeines

Unser flüssiger Roggensauerteig ist der ideale Helfer für ein selbstgemachtes, frisches und lecker fluffiges Brot. Er sorgt für ein besonderes Aroma und eine verlängerte Frischhaltung.

Der Inhalt reicht für 2 Brote bzw. 1 kg Mehl.

Je nach Rezept oder Anzahl der Brote, den ganzen bzw. halben Sauerteig zu der Mehlmischung hinzufügen.

Hinweis: Der Sauerteig an sich hat keine Triebkraft und muss immer in Kombination mit Hefe oder Backpulver verwendet werden.

Kurzbeschreibung

Unser flüssiger Roggensauerteig ist der ideale Helfer für ein selbstgemachtes, frisches und lecker fluffiges Brot.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Inhalt reicht für 2 Brote bzw. 1 kg Mehl.

Je nach Rezept oder Anzahl der Brote, den ganzen bzw. halben Sauerteig zu der Mehlmischung hinzufügen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



Roggensauerteig flüssig, 180g

Unser flüssiger Roggensauerteig ist der ideale Helfer für ein selbstgemachtes, frisches und lecker fluffiges Brot.



Artikelnummer 100992	GTIN-Stück 4 260096 395480	GTIN-Verpackung 4 260096 396487	eco-ID 256803	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

Spuren möglich: Gluten, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

enthalten: Roggen

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Roggensauerteig flüssig, 180g

Unser flüssiger Roggensauerteig ist der ideale Helfer für ein selbstgemachtes, frisches und lecker fluffiges Brot.



Artikelnummer 100992	GTIN-Stück 4 260096 395480	GTIN-Verpackung 4 260096 396487	eco-ID 256803	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Roggensauerteig flüssig
 Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 350 kJ / 82 kcal
 Fett..... <0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
 Kohlenhydrate..... 10,0 g
 davon Zucker..... 5,0 g
 Ballaststoffe..... 1,4 g
 Eiweiß..... 1,1 g
 Salz..... 0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Glas in Umverpackung
 Stücke in Packung..... 1