

## Roggensauerteig

### flüssig

Unser flu?ssiger Roggensauerteig ist der ideale Helfer fu?r ein selbstgemachtes, frisches und lecker fluffiges Brot.

Dosierung: Der Inhalt reicht fu?r 2 Brote bzw. 1 kg Mehl. Je nach Rezept oder Anzahl der Brote den ganzen bzw. halben Sauerteig zu der Mehlmischung hinzufu?gen.

Inhalt: 180g

**Zutaten:** Branntweinessig\*, Wasser, Gerstenmalzextrakt\*, Roggenvollkornquellmehl\* 10%, Milchsäure.

\*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	350 kJ (82 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	10 g
-davon Zucker	5,0 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	1,1 g
Salz <sup>2)</sup>	0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



### Sensorik & Qualitätsparameter

#### Allergene:

Gerste enthalten

Roggen enthalten

Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten.

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen