

Produktdetails - AdamsBrot Sonnenwald

Zutaten/Inhaltsstoffe	Goldleinmehl*, Eiklarpulver , Sonnenblumenkerne, Kokosmehl*, Mandelmehl* , Kürbiskernmehl*, Apfelfaser, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (Vitamin C), rosa Kristallsalz, Gewürze. Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten. (*teilentölt)
Netto-Gewicht	250 g
Aufbewahrung	Kühl und trocken lagern. MHD bis 12 Monate.
Gebrauchshinweise	Ganz einfach – Backmischung mit 350 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Teig gleich zu einem Laib formen, auf ein Backblech legen oder in eine gefettete Form (Silikonform) geben und bei 190°C ca. 60 Minuten backen – fertig. Aufbewahrung luftig oder im Kühlschrank.
Besonderheit	Ballaststoffreich, Kohlenhydratarm, Vegetarisch, Eiweißreich, Sojafrei, Hefefrei, Glutenfrei, ergibt ca. 550 g Brot Das Brot ist mit Zugabe von 350 ml Wasser etwas fester eingestellt, durch Zugabe von 30 ml zusätzlichem Wasser wird das Brot noch luftiger
Durchschnittliche Nährwerte in 100 g fertigem Brot	
Typical nutrition per 100 g baked bread	
Energie (kJ) / Energy	615 kJ
Energie (kcal) / Energy	147 kcal
Fett / Fat	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren thereof saturated fatty acids	1,8 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	0,8 g
davon Zucker thereof sugar	0,8 g
Ballaststoffe / Rouhage	10,4 g
Eiweiß / Protein	20,6 g
Salz / Salt	0,35 g