

## Glutenfreies Brot \* SAATENBROT \*

(Brotbackmischung)



Ein glutenfreies Brot selbst zu backen ist einfacher als viele denken. Diese Komposition aus Haferflocken, wertvollen Saaten und Nüssen schmeckt nicht nur super lecker, es versorgt den Körper zudem mit wichtigen Nährstoffen und macht angenehm satt. Natürlich ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

Es ist schnell und leicht in der Zubereitung.

- Hoher Eisengehalt
- Hoher Magnesiumgehalt
- Kaliumquelle
- Eiweißquelle
- Frei von Hefe

Nährwertinformation	pro 100g
Energie	1800 kJ / 432 kcal
Fett	22g
davon gesättigte Fettsäuren	2g
Kohlenhydrate	31g
davon Zucker	1g
Ballaststoffe	17g
Eiweiß	19g
Salz	2g
Magnesium	225mg (60%)*
Calcium	96mg (12%)*
Kalium	500mg (25%)*
Eisen	5mg (36%)*

\* % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene).

Die Nährstoffbezugswerte (NRV - nutrient reference value) ergeben sich aus Anhang XIII Teil A zur LMIV.

### Zutaten

Glutenfreie Haferflocken, 40% Saaten (Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Chiasamen „Salvia hispanica“), **Cashewkerne**, Flohsamenschalen, Salz.

### Allergie-Toleranz

Glutenfrei, Lactosefrei, Vegetarisch, Vegan

### Produkt mit

Protein, Ballaststoffe, Nüsse

Produkt	EAN-Code	Inhalt	VPE	UVPE
Glutenfreies Brot * SAATENBROT * (Brotbackmischung)	4008391040410	500g	6 Stk./Karton	4,99 €/Stk.