



Pane Maggiore

Das Pane Maggiore wird aus Schweizer-Ruchmehl hergestellt. Die Besonderheit am Ruchmehl ist, dass es bei der Herstellung über ein spezielles Rauchverfahren veredelt wird. Dies verleiht dem Brot seinen einzigartigen und außergewöhnlichen Geschmack.

Alle Nährwerte sind berechnete Durchschnittswerte. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Nährwerte pro 100g

| | |
|-----------------------------|--------|
| Kilokalorien (kcal) | 193 |
| Kilojoule (kJ) | 808 |
| Fette | 1,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Kohlenhydrate | 37,0 g |
| davon Zucker | 0,0 g |
| Eiweiß | 8,8 g |
| Salz | 1,6 g |



Getreidemischung

Weizen, Roggen

Inhaltsstoffe

Ruchmehl, Wasser, Roggenmehl, Speisesalz, Hefe

Unsere Produkte enthalten rezepturmäßig keine anderen allergene Stoffe, als die angegebenen. Wir können nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält **Gluten**