

Legende Allergene

(a)mit Gluten aus Weizen(b)mit Gluten aus Dinkel(c)mit Ei(d)mit Fisch(e)mit Erdnuss(f)mit Soja(g)mit Laktose(i)mit Sellerie(j)mit Senf(k)mit Sesam(l)mit Schwefeldioxid und Sulfite(n)mit Weichtieren

Unsere Brote:

Weizenmischbrot Allergene: Gluten & Milch

Weizenmehl, Roggenvollkornschrot, Roggenmehl, Malzmehl (70 g / 100 KG Roggenmehl) Wasser, Lactobacillaceae, Salz, Weizengluten, Sonnenblumenöl, Enzyme, Molkenpulver, Mehlbehandlungsmittel, Ascorbinsäure (E 300)

Sonnenblumenkernbrot Allergene: Gluten & Milch

Sonnenblumenkerne, Weizenmehl, Roggenvollkornschrot, Roggenmehl, Malzmehl (70 g / 100 KG Roggenmehl) Wasser, Lactobacillaceae, Salz, Weizengluten, Sonnenblumenöl, Enzyme, Molkenpulver, Mehlbehandlungsmittel, Ascorbinsäure (E 300)

Zusatzstoffe sind wie folgt unterteilt:

1.mit Antioxidationsmittel

...verhindern Qualitätsverluste durch Sauerstoff

2. mit Konservierungsstoffe

...halten Mikroorganismen in Schach

3. mit Geschmacksverstärker

...machen aus wenig viel Geschmack

4.mit Farbstoffen

...machen Lebensmittel bunt

5.mit Festigungsmittel

...erhalten natürliche Strukturen

6.mit Feuchthaltemittel

...verhindern Austrocknung

7.mit Füllstoffen

...geben Volumen ohne Energie

8.mit Geliermittel

...machen Flüssigkeiten fest

9. mit Emulgatoren

...verbinden Wasser und Öl

10.mit Komplexbildner

...fangen Metall-Ionen ab

11. mit Backtriebmittel

...machen Teige luftig

12.mit Mehlbehandlungsmittel

...machen Teige besser knetbar

13.mit modifizierter Stärke

...binden, dicken, tragen

14 mit Packgas

...für eine keimfreie Atmosphäre

15.mit Säuerungsmittel

...geben Geschmack und Haltbarkeit

16.mit Säureregulatoren

...halten das Säureniveau

17.mit Schaummittel

...halten die Luft in Schäumen

18.mit Schaumverhüter

...glätten die Wogen

19.mit Schmelzsalzen

...machen Schmelzkäse möglich

20.mit Stabilisatoren

...erhalten Farbe und Struktur

21.mit Süßungsmittel

...süßen ohne Zucker

22.mit Trägerstoffe

...nehmen andere Stoff Huckepack

23. mit Phosphat

24.mit Trennmittel

...verhindern Klumpen und Verkleben

25. geschwärzt

26.mit Verdickungsmittel

...dicken Soßen an