



• Kann Spuren enthalten von:  
Sesam, Schalenfrüchte



• Kann Spuren enthalten von:  
Sesam, Schalenfrüchte

**VEGAN**

# ABENDBROT

## Brotspezialität aus Weizenruch- und Roggenmehl

350 g

EUR



DF-ÖKO-001

- vegan
- laktosefrei
- eifrei
- lange Teigreife
- ohne Zusatz von technischen Enzymen

**VEGAN**

# ABENDBROT

## Brotspezialität aus Weizenruch- und Roggenmehl

350 g

EUR



DF-ÖKO-001

- vegan
- laktosefrei
- eifrei
- lange Teigreife
- ohne Zusatz von technischen Enzymen

[illegible]

**Weizenmehl** - und Roggenmehl  
Brotspezialität aus  
Weizen- und Roggenmehl  
**Zutaten:** Weizenmehl<sup>1</sup>, Weizenstärke<sup>2</sup>,  
Dinkelmehl<sup>3</sup>, Acorolakrischatschi<sup>4</sup>(Weizenmehl<sup>1</sup>, Type 550, Steinsalz,  
Olivenöl<sup>5</sup>, Gerstenmalz<sup>6</sup>, Hefe<sup>7</sup>, Acero-  
lakrischatschi<sup>8</sup>pulver,  
\* Zutaten aus kontrolliert ökologischem  
Anbau, <sup>1</sup> Dinkel ist eine Weizenart.  
• Kann Spuren enthalten von:  
Sesam, Schalenfrüchte

**VEGAN**

# ABENDBROT

Brotspezialität aus  
Weizenruch- und Roggenmehl

350 a

EUR



DE-ÖKO-001

- vegan
- laktosefrei
- eifrei
- lange Teigreife
- ohne Zusatz von technischen Enzymen

**VEGAN**

# ABENDBROT

## Brotspezialität aus Weizenruch- und Roggenmehl

350 g

FUR



DE-ÖKO-001

- vegan
- laktosefrei
- eifrei
- lange Teigreife
- ohne Zusatz von technischen Enzymen