



Nährwerte pro 100g Backmischung

www.getreide-shop.de



	Energie kJ	Energie kcal	Fett in g	dFs in g	Kohlenhydrate in g	dZ in g	Ballaststoffe in g	Eiweiß in g	Salz in g
Bauernbrot	1.360	323,1	1,5	0,2	62,2	2,5	8,3	10,7	2,40
Bibel-Brot	1.432	338,0	2,6	0,4	61,6	1,0	6,5	13,4	2,04
Dinkelmisch-B	1.469	348,5	6,4	0,8	57,6	4,0	8,6	10,6	2,10
Dinkel-VK-Brot	1.502	356,6	7,1	1,0	56,5	5,2	8,8	12,4	2,51
Eiweiß-Brot	1.753	419,5	18,5	2,3	15,1	3,6	12,9	41,4	2,20
Finnenbrot	1.466	349,9	8,1	1,0	45,4	1,9	14,7	16,3	2,72
Gersten-Di-VKB	1.408	333,0	2,0	0,4	62,2	6,9	11,4	10,5	2,40
GLYX-VKB	1.451	345,0	6,6	0,9	52,8	4,6	13,9	11,7	1,80
KÖRNER-Brot	1.824	437,5	22,4	3,4	36,4	1,5	13,8	15,5	2,26
Hafer-Di-VKB	1.522	360,7	5,4	1,0	58,7	5,0	7,8	15,3	2,12
Pharaonen-VKB	1.345	317,6	1,7	0,3	58,6	2,1	12,2	10,4	2,57
Kelten-VK-Brot	1.362	322,6	2,5	0,4	59,1	3,2	10,1	10,9	2,57
Kutscherbrot	1.340	319,5	2,6	0,4	54,8	1,3	12,4	13,2	2,66
PurpurVK-Brot	1.422	337,9	7,2	1,1	43,2	3,7	11,5	18,7	2,63
Roggen-Dinkel	1.370	323,6	1,5	0,3	62,6	2,4	8,4	10,7	2,13
RoggenVK-Brot	1.323	313,1	1,7	0,3	59,1	3,4	11,4	9,7	2,73
Urgetreide-VKB	1.503	357,1	8,0	1,0	53,5	6,7	10,2	12,7	1,90
Dinkel-Schuster	1.366	322,7	1,5	0,3	62,4	2,4	8,4	10,6	2,41
Schusterjungen	1.360	323,0	1,5	0,2	62,2	2,5	8,3	10,7	2,41
PurpurBrötchen	1.420	338,1	4,8	0,7	52,6	2,7	8,4	16,2	2,34
Pizza	1.390	332,5	1,4	0,4	68,4	0,5	4,5	9,8	1,81
Focaccia	1.418	334,3	1,4	0,3	66,7	0,6	4,5	11,8	1,82
Ciabatta	1.415	337,8	1,5	0,4	65,7	1,3	4,0	12,2	2,41
Baguette	1.421	339,1	1,5	0,4	66,0	1,3	4,0	12,3	2,01
Grill-Brot	1.426	339,8	2,2	0,2	65,3	3,4	4,7	11,6	2,39
Dinkel-Lebkuchen	1.414	333,6	0,9	0,2	71,9	32,0	5,2	6,5	0,90
Muffinteig	1.484	350,0	1,1	0,2	74,2	36,7	2,6	7,2	1,30
Schoko-Muffinteig	1.617	382,0	5,1	2,6	76,2	44,4	3,8	6,0	1,80
Plätzchenteig	1.478	351,8	0,7	0,1	78,0	25,1	3,0	7,3	0,25
Hefezopfmehl	1.454	343,0	1,0	0,1	70,6	0,6	3,2	11,0	0,01
MaultaschenM	1.441	339,7	1,0	0,1	68,6	0,4	4,0	12,3	0,01
Pastamehl	1.433	337,7	0,9	0,1	69,0	0,7	4,0	12,0	0,01
Spätzlemehl	1.444	341,0	1,1	0,2	70,8	0,4	4,1	9,8	0,10

dFs = davon Fettsäuren
dZ = davon Zucker

VK = Vollkorn
B = Brot, M = Mehl