ARTIKEL-INFORMATION

Datum: 28.10.2026

Münsterling

Allgemeine Produktangaben

Datum:	28.10.2026	Art.-Nr.:	66	**Verkaufsgewicht:**	1 Stück / 80 g
Bezeichnung:	Münsterling				
Verkehrsbezeichnung:	Weizenvollkornbrötchen				



Zutaten

Weizenvollkornmehl(Weizenmehl , Weizenvollkornfraktion , Weizenmalzmehl), Wasser, Maismehlextrudat, Roggenmalzflocken , Hefe, gerösteter Erbsenschrot, Leinsamen, Hafervollkornflocken , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Speisesalz, Backmittel (Gerstenmalzextraktpulver , Zucker, Glukose, Weizenmehl , geröstetes Malzmehl aus Gerste, Weizen , Weizengrieß , Rapsöl), Rapsöl, Gerstenmalzmehl , Paniermehl(jodiertes Speisesalz, Weizenmehl , Hefe), gemahlener Koriander
prozentualer Vollkornanteil 91,37%

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

Bei Fragen zu möglichen Kreuzkontaminationen mit Stoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, steht unser Verkaufspersonal gerne zur Verfügung.

Nährwerte

Nährwerte	pro 100 g	pro Verkaufseinheit
Energie:	1093 kJ / 259 kcal	874 kJ / 207 kca
Fett:	4,0 g	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	0,5 g
Kohlenhydrate:	44 g	35 g
davon Zucker:	1,4 g	1,1 g
Eiweiß:	8,5 g	6,8 g
Salz:	1,2 g	0,96 g

ARTIKEL-INFORMATION

Datum: 28.10.2026

Münsterling

Verkaufsinformation

Unser Münsterling ist ein helles Vollkornbrötchen, das sich durch seine helle Farbe und seinen milden Geschmack auszeichnet. Das verwendete Weizenvollkornmehl wird nach dem sogenannten Rekombinationsverfahren hergestellt. Dabei dient ein helles Weizenmehl der Type 550 als Grundlage, dem die fehlenden Kornbestandteile, insbesondere die ballaststoffreichen Randschichten und der Keimling, in einem genau abgestimmten Verhältnis wieder zugesetzt werden. So entsteht ein vollwertiges Weizenvollkornmehl, das alle Bestandteile des Weizenkorns enthält und gleichzeitig die Herstellung eines hellen, milden Vollkornbrötchens ermöglicht.