



Gewicht
200 g

Nährwertangaben per 100 g:

Energie	1350 kJ / 330 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	19 g
Eiweiß	8,2 g
Salz	1,2 g

Lagerung: Dunkel
und trocken
aufbewahren.

Verpackung:
recyclebar.

Mindestens
haltbar bis: Siehe
Aufdruck auf
Verpackungs-
unterseite.



SE-EKO-01
Schweden
Landwirtschaft

BIO KNÄCKEBROT
Zutaten: **VOLLKORN-
ROGGENMEHL***, Wasser,
Hefe, Salz, **ROGGENMALZ***.

*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

Hersteller: Leksands Knäckebröd AB,
Postbox 250, SE-79326 Leksand, Schweden.
+46 247 44800 www.leksands.se

Knackig · aromatisch
Vollkornroggen · Hoher Ballaststoffgehalt
keine Zusatzstoffe
fossilfreie Bäckerei
Wasser aus eigener Quelle

Seit
Beginn
wird nach alt
herkömmlicher
Weise gebacken,
ohne Zusatz- und
Konservierungsstoffe.

Hallo!

Bio Knäckebröt zu backen ist eine Kunst,
aber nach vielen, vielen Versuchen haben
wir nun den idealen Bio Roggen gefunden.
Bitte zugreifen!



So wie immer backen wir mit
Roggen aus Schweden und Wasser
aus unserer eigenen Quelle.



LEKSANDS
BIO

SCHWEDISCHES VOLLKORN
KNÄCKEBROT



Seit
Beginn
wird nach alt
herkömmlicher
Weise gebacken,
ohne Zusatz- und
Konservierungsstoffe.