

demeter



## Holzluckenbrot

(Roggenmischbrot, 80% Roggen, 20% Weizen)

Roggensauerteig\*\*

Roggenmehl Type 1150\*\*

Weizenmehl Type 550\*\*

Meersalz

Hefe\*

\* Zutat aus kontrolliert  
biologischen Anbau

\*\* Demeter-Zutat

1000 g



DE-ÖKO-007

Deutsche

Landwirtschaft

**Allergene:**

**Glutenhaltiges Getreide**



Bäckerei der

Christopherus-Haus

Werkstätten Gottessegen gGmbH

Kobbendelle 40, 44229 Dortmund