DINKEL-BOULE 500G



Artikel-Nr. 111026

BESCHREIBUNG:

Dinkelbrot

Außen knusprig, innen luftig
Unser Dinkel-Boule backen wir aus feinem Dinkelmehl. Jeder Brotlaib wird einzeln von Bäckerhand geformt und so zu einem echten Stück Handwerkskunst. Durch einzweistufiges Backverfahren bekommt das Dinkel-Boule eine extra knusprige Kruste mit besonderem Röstaroma und bleibt im Inneren gleichzeitig saftig und locker luftig. Doppelt gebacken - doppelt lecker!

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630** 70%, Wasser, Steinsalz, **Dinkel-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl*, Dinkelvollkornquellmehl**,** Acerola Extrakt*), Apfelessig*, Hefe*, Olivenöl*, Rübenzucker*

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

100% Dinkelmehl Type 630

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

**Dinkel, Emmer und Einkorn sind Urweizenarten, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.084 kJ
Brennwert in kcal	258 kcal
Fett	1,9 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	50,4 g
...davon Zucker	1,4 g
Eiweiss	9 g
Ballaststoffe	2,9 g
Salz	1,7 g

HINWEIS ZUR NÄHRWERTANGABE:

Die Nährwertberechnung erfolgt mit Hilfe einer handelsüblichen Software auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels und Rohstoffspezifikationen unserer Lieferanten. Trotzdem sind die Nährwerte als ca.-Werte zu verstehen und unterliegen natürlichen Schwankungen.

HINWEIS ZU ALLERGENEN:

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.