DINKEL-HAFERTOAST 500G



Artikel-Nr. 101358

BESCHREIBUNG:

Dinkeltoastbrot mit Hafer

Unser lecker-leichtes Toastbrot mit der Extraportion Haferflocken
Unser Dinkel-Hafertoast backen wir aus feinem Dinkelmehl, Haferflocken und Natursauerteig. Ein wenig Butter im Teig macht diese Komposition so perfekt. Für seine feine Krumenstruktur wird der Teig des Toastbrotes "getwistet", wie wir Bäcker es nennen, daher ähnelt sein Aussehen einer Kordel. Unser Dinkel-Hafertoast eignet sich zwar besonders gut zum toasten, schmeckt aber natürlich auch ungetoastet genauso lecker.

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630** 54%, Wasser, **Haferflocken*** 9,2%, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl*,** Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), **Butter***, Hefe*, **Vollmilchpulver***, Steinsalz, Rübenzucker*, **Dinkel-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl*, Dinkelvollkornquellmehl**,** Acerola Extrakt*)

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

84% Dinkelm. 630, 5% Roggen VK, 11% Haferflo.

*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	1.146 kJ
Brennwert in kcal	273 kcal
Fett	4,8 g
...davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	47,4 g
...davon Zucker	2,9 g
Eiweiss	9 g
Ballaststoffe	3,7 g
Salz	1,5 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.