



DINKEL-HAFERTOAST 500G



Artikel-Nr. 101358

BESCHREIBUNG:

Dinkeltoastbrot mit Haferflocken - Der Teig des Dinkel-Hafertoastbrottes besteht aus Dinkel-, Roggenmehl und Haferflocken. Diese Getreidekomposition macht das Brot vor allem bei Kunden mit einer Weizenunverträglichkeit sehr beliebt. Es ist mild, leicht verdaulich und eignet sich hervorragend zum Toasten.

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630* 52%, Wasser, **Haferflocken*** 11%, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl***, Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), **Butter***, Hefe*, **Vollmilchpulver***, Rohrohrzucker*, Meersalz, Dinkel-Malz-Mix (Zucker*, **Gerstenmalzmehl***, **Dinkelvollkornquellmehl***, Acerola Extrakt*)

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

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

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.136 kJ
Brennwert in kcal	271 kcal
Fett	4,8 g
...davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	46,9 g
...davon Zucker	2,8 g
Eiweiss	9 g
Ballaststoffe	3,7 g
Salz	1,4 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.