



ZWIEBEL-WALNUSS-BOULE 500G



Artikel-Nr. 111029

BESCHREIBUNG:

Die herbstliche Variante unseres Dinkel-Boules

Für dieses köstliche Brot setzen wir unserem Dinkel-Boule noch einen drauf und verfeinern es mit roten Zwiebeln und knackigen Walnüssen. Ein zweistufiges Backverfahren sorgt für eine extra knusprige Kruste mit besonderem Röstaroma, während das Brot im Inneren wunderbar saftig und luftig bleibt. Das freigeschobene 100% Dinkelbrot (Type 630) eignet sich perfekt für eine herzhafte Brotzeit oder als Begleitung einer warmen Herbstsuppe – einfach ein Genuss!

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630** 61%, Wasser, Zwiebeln rot* 7,3%, **Walnüsse*** 7,3%, Steinsalz, **Dinkel-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl***, **Dinkelvollkornquellmehl****, Acerola Extrakt*), Apfelessig*, Olivenöl*, Hefe*, Rübenzucker*, **Dinkelvollkorngrieß**** 0,4%

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMÄHLERZEUGNISSE):

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	1.159 kJ
Brennwert in kcal	276 kcal
Fett	6,3 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	45,3 g
...davon Zucker	1,8 g
Eiweiss	9 g
Ballaststoffe	3,1 g
Salz	1,9 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.