



# DINKEL-HIRSEBROT 750G



Artikel-Nr. 102007

## BESCHREIBUNG:

Dinkel-Roggenbrot mit Hirse

### Volle Hirsepower!

Unser Dinkel-Hirsebrot ist ein mildes Vollkornbrot aus feingemahlenem Dinkel und hohem Hirseanteil, abgerundet durch Natursauerteig. Schon in seinem Brühstück verarbeiten wir vorgekochte Hirsekörner. Dem Teig geben wir eingeweichte Dinkel- und Roggenflocken hinzu, die dem Brot seine besonders weiche Krume verleihen. Vollendet wird das Brot mit einem Dekor aus feinen Hirseflocken. So entsteht ein leckeres und lockeres Brot - perfekt fürs nächste Abendbrot!

## ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl\***, Maismehl\*, Backferment (Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*)), **Dinkelvollkornmehl\*\***, Wasser, **Roggenflocken (Roggen\*)**, **Dinkel\*\***, Hirse\*, Hirseflocken\*, Steinsalz, Hefe\*

## GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

46% Dinkel VK, 39% Roggen VK, 15% Hirse

\*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

\*\***Dinkel, Emmer** und **Einkorn** sind **Urweizenarten**, 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	801 kJ
Brennwert in kcal	191 kcal
Fett	1,5 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	36,8 g
...davon Zucker	1,3 g
Eiweiss	6,8 g
Ballaststoffe	6,1 g
Salz	1,2 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.