DINKEL-ROGGEN-RUSTI

Artikel-Nr. 121195

BESCHREIBUNG:

Dinkelbrötchen mit Roggenanteil
Unser Rustikales mit Roggen
Unser Dinkel-Roggen-Rusti überzeugt mit seinem einzigartig charakteristischem Geschmack. Hauseigenes Röstbrot, das wir extra für das Rusti backen und mahlen, eine ausgesuchte Mischung aus hellem und dunklem Mehl sowie ein wenig Natursauerteig verleihen diesem wunderbar leichten Brötchen einen intensiven Geschmack mit herzhaftem Röstaroma. Mit seinem wilden und kross gebackenen Äußeren ist es ein verführerischer Hingucker auf jedem Frühstückstisch. Da kann niemand widerstehen!

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630** 57%, Wasser, **Roggenvollkornmehl*** 6,9%, **Dinkelvollkorngrieß**** 3,1%, **Roggenflocken** 2,6% (**Roggen***), Hefe*, **Dinkel-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl*, Dinkelvollkornquellmehl**,** Acerola Extrakt*), Steinsalz, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl*,** Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), Acerolapulver (Acerolapulver*, Trägerstoff: Maltodextrin* (Mais*))

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

85% Dinkelmehl Type 630, 15% Roggenvollkornmehl

*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	1.004 kJ
Brennwert in kcal	239 kcal
Fett	1,1 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,8 g
...davon Zucker	0,9 g
Eiweiss	8,6 g
Ballaststoffe	4 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.

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.