



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 Rustibacken 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**, Wasser, Roggenvollkornmehl*, Dinkelvollkorngrieß**, Roggenflocken (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

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.

*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.