



DINKEL-ROTE-BETE-QUICHE



Artikel-Nr. 152309

BESCHREIBUNG:

Hausgemacht. Würzig. Pur-ökologisch.

Unsere Rote-Bete-Quiche vereint erdige, natürliche Rote Bete mit einer feinen Kräuternote und einer samtigen Füllung – eingebettet in einen knusprigen Dinkel-Teig aus 100% kontrolliert biologischem Anbau. Jedes Stück bringt Farbe und Geschmack auf den Teller. Ob warm zum Mittagessen oder kalt als Snack – diese Quiche ist ein vielseitiger Genuss für alle, die bewusst und lecker essen wollen.

ZUTATEN:

Rote Bete* 24%, **Dinkelmehl Type 630**** 17%, **Vollei***, **Sahne***, **Crème Fraîche*** (30% Fett), **Butter***, Zucchini*, Möhren*, Zwiebeln rot*, Ziegenfrischkäse (pasteurisierte **Ziegenmilch***, Speisesalz), **Walnüsse***, Balsamicoessig (Rotweinessig*, konzentrierter Traubenmost*), Steinsalz, Kräutersalz (Meersalz, Karotten*, **Sellerie***, Lauch*, Petersilie*, **Sellerieblätter***, Thymian*, Basilikum*, Liebstöckel*, Dill*, Bohnenkraut*), Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Reinweinsteinpulver, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Maismehl*), Pfeffer* schwarz, Muskatnuss* getrocknet

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

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.030 kJ
Brennwert in kcal	247 kcal
Fett	16,7 g
...davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g
Kohlenhydrate	17,7 g
...davon Zucker	4,2 g
Eiweiss	5,8 g
Ballaststoffe	1,9 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.

Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.