



DINKEL-SAUERTEIGBRÖTCHEN



Artikel-Nr. I22003

BESCHREIBUNG:

Dinkel-Sauerteigbrötchen

Vollkorniger Sattmacher

Unser Dinkel-Sauerteigbrötchen ist wirklich beeindruckend. Wir backen es aus 100 % Dinkelmehl mit einem Vollkornanteil von über 90 % und geben noch etwas Natursauerteig hinzu. Ganz ohne Bäckerhefe! Das verleiht dem Brötchen einen aromatischen Geschmack und sorgt dafür, dass es so lange frisch und lecker bleibt. Verziert mit selbst geflocktem Dinkel ist es ein kleiner Blickfang im Frühstückskorb und ein super Brötchen für den gelungenen Start in den Morgen!

ZUTATEN:

Sauerteig 45% (Wasser, **Dinkelvollkornmehl****, BackNatur Ferment (**Dinkelvollkornmehl****, Wasser, Blütenhonig*, Meersalz)), **Dinkelvollkornmehl** 32%**, Wasser, **Dinkel** 10%**, **Dinkelmehl Type 630** 6%**, Dinkel-Malz-Mix (Zucker*, **Gerstenmalzmehl***, **Dinkelvollkornquellmehl****, Acerola Extrakt*), Steinsalz, Kartoffelflocken*, **Gerstenmalzextrakt***

*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	1.078 kJ
Brennwert in kcal	257 kcal
Fett	2,2 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	48,6 g
...davon Zucker	3,4 g
Eiweiss	9,6 g
Ballaststoffe	6 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.