DINKEL-SAUERTEIGBRÖTCHEN



Bioland · OHNE MILCH · OHNE BACKHEFE · 100% DINKEL

Artikel-Nr. 122003

BESCHREIBUNG:

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 (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**,** Backferment **(Dinkelvollkornmehl**,** Wasser, Blütenhonig*, Meersalz)), **Dinkelvollkornmehl**** 32%, **Dinkel**** 9,5%, **Dinkelmehl Type 630**** 6,1%, **Dinkel-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl*, Dinkelvollkornquellmehl**,** Acerola Extrakt*), Steinsalz, Kartoffelflocken*, **Gerstenmalzextrakt***

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

91% Dinkelvollkorn, 9% Dinkelmehl Type 630

*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	1.144 kJ
Brennwert in kcal	272 kcal
Fett	2,4 g
…davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	51,6 g
…davon Zucker	3,7 g
Eiweiss	10,1 g
Ballaststoffe	6,3 g
Salz	1,5 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.