DINKEL-URKORN 500G



Bioland · OHNE MILCH · OHNE BACKHEFE · 100% VOLLKORN · 100% DINKEL

Artikel-Nr. 102261

BESCHREIBUNG:

Dinkelvollkornbrot

Klein, aber fein!
Unser Dinkel-Urkorn ist ein kleines, aber feines Vollkornbrot in kompakter Form. Sein kräftiger Geschmack wird abgerundet durch Sonnenblumenkerne und Amaranth, die dem Brot den gewissen Biss verleihen. Durch unseren Natursauerteig und ein eigenes Brühstück bleibt es ungewöhnlich lange frisch. Passend zu jeder Brotzeit!

ZUTATEN:

Sauerteig (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**,** Backferment **(Dinkelvollkornmehl**,** Wasser, Blütenhonig*, Meersalz)), **Dinkelvollkornmehl**** 28%, Wasser, **Dinkel**** 9,3%, Sonnenblumenkerne*, Steinsalz, **Gerstenmalzextrakt***, Kartoffelflocken*, Amaranth* gepoppt

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

100% Dinkelvollkorn

*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	939 kJ
Brennwert in kcal	224 kcal
Fett	4 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	37,5 g
...davon Zucker	2,8 g
Eiweiss	8,7 g
Ballaststoffe	5,1 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.