



# QUINOA-BROT 500G



Artikel-Nr. 102025

## BESCHREIBUNG:

Dinkelvollkornbrot mit Quinoa

### Volle Power aus Norddeutschland

Unser Quinoa-Brot steckt voller Power: Quinoa trifft hier auf Chia und Soja. Was vielleicht erstaunt: Die Quinoakörner für dieses Brot wachsen nicht in Südamerika, sondern gedeihen im Norden Deutschlands. Sie verleihen diesem Vollkornbrot eine ganz besonders aromatische Note und machen es so schön saftig und locker. Die vielen Chia-Samen, mit denen wir das Brot bestreuen, sorgen zusätzlich für einen tollen Knusperereffekt. Immer wieder lecker!

## ZUTATEN:

Wasser, **Dinkelvollkornmehl\*\* 41%**, Sauerteig (Wasser, **Dinkelvollkornmehl\*\***, BackNatur Ferment (**Dinkelvollkornmehl\*\***, Wasser, Blütenhonig\*, Meersalz)), Chia Saat\* schwarz 5%, **Sojaschrot\***, Quinoa\* 3,8%, Steinsalz, Honig\*

\*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	981 kJ
Brennwert in kcal	234 kcal
Fett	4,4 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	37,3 g
...davon Zucker	3,3 g
Eiweiss	9,5 g
Ballaststoffe	6,6 g
Salz	1,3 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.