REINES DINKELBROT 750G



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

Artikel-Nr. 102167

BESCHREIBUNG:

Dinkelvollkornbrot

Dinkel ist unser Ding!
In unser Dinkelbrot kommt nur fein gemahlenes Dinkelvollkornmehl - kein anderes Getreide findet sich hier. Was es sonst noch von den meisten anderen Dinkelvollkornbroten unterscheidet? Es wird ohne Bäckerhefe gebacken. Stattdessen geben wir einen milden Natursauerteig hinzu, der einen einzigartigen Geschmack und eine ungewöhnlich lange Frischhaltung bewirkt. Das Brot eignet sich als köstliche Vollkornvariante zum herkommlichen Toastbrot und passt zu wirklich jedem Belag - egal ob beim süßen Frühstück oder herzhaften Abendbrot.

ZUTATEN:

Dinkelvollkornmehl** 49%, Sauerteig (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**,** Backferment **(Dinkelvollkornmehl**,** Wasser, Blütenhonig*, Meersalz)), Wasser, Steinsalz, Honig*

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	900 kJ
Brennwert in kcal	214 kcal
Fett	2,2 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	40,1 g
...davon Zucker	3,3 g
Eiweiss	7,8 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.