SCHMETTERLINGSBRÖTCHEN



Artikel-Nr. 121033

BESCHREIBUNG:

Weizenbrötchen

Für Schmetterlinge im Bauch
Dieses knackig-luftige Brötchen ist eine wahre Frühstücksfreude und das Ergebnis langer Ruhezeiten. Schon seinen Vorteig lassen wir 24 Stunden ruhen - insgesamt gönnen wir dem Brötchen vor dem Backen sogar 48 Stunden Ruhezeit. Gut Ding will eben Weile haben! Seine besondere Form erinnert an Schmetterlingsflügel, sein Geschmack ans typisch italienische Ciabatta. Im Inneren locker und saftig, außen knusprig und knackig schmeckt es einfach wunderbar. Da greift die ganze Familie gerne zu.

ZUTATEN:

Weizenmehl Type 550* 66%, Wasser, Steinsalz, **Weizen-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl*, Weizenquellmehl*,** Acerola Extrakt*), **Dinkelmehl Type 630****, Olivenöl*, Hefe*, Rübenzucker*

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

100%Weizenmehl Type 550, Dekor 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	1.066 kJ
Brennwert in kcal	252 kcal
Fett	1,9 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	51 g
...davon Zucker	2,1 g
Eiweiss	7,4 g
Ballaststoffe	2,6 g
Salz	1,7 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.