



DINKEL-BOULE 500G



Artikel-Nr. III026

BESCHREIBUNG:

Dinkelbrot

Außen knusprig, innen luftig

Unser Dinkel-Boule backen wir aus feinem Dinkelmehl. Jeder Brotlaib wird einzeln von Bäckerhand geformt und so zu einem echten Stück Handwerkskunst. Durch ein zweistufiges Backverfahren bekommt das Dinkel-Boule eine extra knusprige Kruste mit besonderem Röstaroma und bleibt im Inneren gleichzeitig saftig und locker luftig. Doppelt gebacken - doppelt lecker!

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630 66%**, Wasser, Steinsalz, Dinkel-Malz-Mix (Zucker*, **Gerstenmalzmehl***, **Dinkelvollkornquellmehl****, Acerola Extrakt*), Apfelessig*, Hefe*, Olivenöl*, Rübenzucker*

*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	1.018 kJ
Brennwert in kcal	243 kcal
Fett	1,8 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	47,3 g
...davon Zucker	1,3 g
Eiweiss	8,4 g
Ballaststoffe	2,7 g
Salz	1,6 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.