



DINKEL-HAFERTOAST 500G



Artikel-Nr. 101358

BESCHREIBUNG:

Dinkeltoastbrot mit Hafer

Unser lecker-leichtes Toastbrot mit der Extraportion Haferflocken

Unser Dinkel-Hafertoast backen wir aus feinem Dinkelmehl, Haferflocken und Natursauerteig. Ein wenig Butter im Teig macht diese Komposition so perfekt. Für seine feine Krumenstruktur wird der Teig des Toastbrottes "getwistet", wie wir Bäcker es nennen, daher ähnelt sein Aussehen einer Kordel. Unser Dinkel-Hafertoast eignet sich zwar besonders gut zum toasten, schmeckt aber natürlich auch ungetoastet genauso lecker.

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630 54%**, Wasser, **Haferflocken* 9,2%**, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl***, Maismehl*, Backferment (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*)), **Butter***, Hefe*, **Vollmilchpulver***, Steinsalz, Rübenzucker*, Dinkel-Malz-Mix (Zucker*, **Gerstenmalzmehl***, **Dinkelvollkornquellmehl****, Acerola Extrakt*)

*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	1.145 kJ
Brennwert in kcal	273 kcal
Fett	4,8 g
...davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	47,4 g
...davon Zucker	2,9 g
Eiweiss	9 g
Ballaststoffe	3,7 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.