



ZWIEBEL-WALNUSS-BOULE 500G



Artikel-Nr. III029

BESCHREIBUNG:

Die herbstliche Variante unseres Dinkel-Boules
Für dieses köstliche Brot setzen wir unserem Dinkel-Boule noch einen drauf und verfeinern es mit roten Zwiebeln und Walnüssen. Jeder einzelne Brotlaib wird von unseren Bäckern von Hand geformt. Durch ein zweistufiges Backverfahren bekommt dieses Brot eine extra knusprige Kruste mit besonderem Röstaroma, das einfach perfekt mit den Zwiebeln und Walnüssen harmoniert. Im Inneren bleibt es dabei saftig und locker luftig. Eine besondere Spezialität für Herbst und Winter!

ZUTATEN:

Dinkelmehl Type 630 60%**, Wasser, Zwiebeln rot* 7,2%, **Walnüsse* 7,2%**, Steinsalz, Dinkel-Malz-Mix (Zucker*, **Gerstenmalzmehl***, **Dinkelvollkornquellmehl****, Acerola Extrakt*), Apfelessig*, Hefe*, Olivenöl*, Rübenzucker*, **Dinkelvollkorngrieß****

*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	1.144 kJ
Brennwert in kcal	273 kcal
Fett	6,2 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	44,8 g
...davon Zucker	1,8 g
Eiweiss	8,9 g
Ballaststoffe	3,1 g
Salz	1,9 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.