



# DINKEL-HIRSEBROT 750G



Artikel-Nr. 102007

## BESCHREIBUNG:

Dinkel-Roggenbrot mit Hirse

### Volle Hirsepower!

Unser Dinkel-Hirsebrot ist ein mildes Vollkornbrot aus feingemahlenem Dinkel und hohem Hirseanteil, abgerundet durch Natursauerteig. Schon in seinem Brühstück verarbeiten wir vorgekochte Hirsekörner. Dem Teig geben wir eingeweichte Dinkel- und Roggenflocken hinzu, die dem Brot seine besonders weiche Krume verleihen. Vollendet wird das Brot mit einem Dekor aus feinen Hirseflocken. So entsteht ein leckeres und lockeres Brot - perfekt fürs nächste Abendbrot!

## ZUTATEN:

Wasser, Sauerteig (Wasser, **Roggenvollkornmehl\***, Maismehl\*, Backferment (Maismehl\*, Erbsenmehl\*, Blütenhonig\*)), **Dinkelvollkornmehl\*\* 24%**, Roggenflocken 10% (**Roggen\***), **Dinkel\*\* 5,8%**, Hirse\* 3,1%, Hirseflocken\* 1,3%, Steinsalz, Hefe\*

\*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	803 kJ
Brennwert in kcal	191 kcal
Fett	1,6 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	36,9 g
...davon Zucker	1,3 g
Eiweiss	6,9 g
Ballaststoffe	6,1 g
Salz	1,2 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.