



Arche Warderbrot – Dinkelvollkornbrot

Das Arche Warderbrot ist ein saftiges Dinkelvollkornbrot mit kernigem Biss.

Angerösteter Sesam und eine aufwändige Teigbereitung mit Aromastück und Brühstück verleihen diesem rustikalen Brot seinen ausdrucksvollen Geschmack.


Für das Aromastück werden Dinkelkörner, Dinkelmehl Type 630 Zuckerrübensirup und Wasser drei Stunden lang im Wasserbad gedämpft. Dabei wird Getreidestärke zu Zucker umgewandelt und karamellisiert. Das sorgt für den besonderen Geschmack und fördert die Saftigkeit.

Übrigens: Mit dem Arche Warderbrot haben wir im Jahr 2015 den Tierpark Arche Warder unterstützt.

Mehr über die Arche Warder finden Sie hier www.arche-warder.de



Produktinformationen

Siegel	
Gewicht	500 g
Zutaten	Dinkelkörner* , Dinkelvollkornflocken* , Sonnenblumenkerne*, Dinkelmehl Type 630*, Sesam* , Honig*, Meersalz, Leinsaat*, Haferflocken* , Sonnenblumenöl*, Hefe*, Zuckerrübensirup*, Backferment* *aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe
Allergen-Hinweise	weizenfrei lactosefrei
Getreideanteil	Dinkelvollkorn 88% Dinkelmehl Type 630 10% Hafervollkorn 2%
Nährwerte (je 100g)	Brennwert in kJ: 898 Fett: 6,5g Brennwert in kCal: 215 davon ges. Fettsäuren: 0,8g Eiweiß: 7,3g Ballaststoffe: 5,2g Kohlenhydrate: 31,1g Natrium: 0,4g davon Zucker: 1,1g Broteinheiten (BE)*: 2,6 *entspricht: 39g Brot = 1 BE

Verzehrempfehlung	Das Arche Warderbrot passt gut zu allen kräftigen Belägen wie geräuchertem Schinken, Salami, aber auch zu Käse. Dieses milde Vollkornbrot schmeckt aber auch hervorragend mit Marmelade und Honig.
Verzehrfrische	Unsere Dinkelvollkornbrote haben eine Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Zur Verbesserung der Lagerfähigkeit könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben. So können Sie das Brot auch nach 5 bis 6 Tagen noch mit Genuss verzehren.