


Dinkel-Hafer

Haferkerne sorgen beim Dinkel-Hafer für den besonderen Biss.

Das Natursauerteigbrot aus Roggen- und Dinkelvollkorn überzeugt mit einer besonderen Saftigkeit, die den vorgequollenen Haferkernen zu verdanken ist.



Produktinformationen

Siegel	
Gewicht	500 g
Zutaten	Dinkelvollkorn* , Roggenvollkorn* , Hafervollkorn* , Meersalz, Backferment*, Dinkelmehl Type 630* , Bestreung: Haferflocken* *aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe
Allergen-Hinweise	hefefrei weizenfrei lactosefrei
Getreideanteil	Roggenvollkorn 40% Dinkelvollkorn 30% Haferkerne 30%
Nährwerte (je 100g)	Brennwert in kJ: 778 Fett: 2,2 g Brennwert in kCal: 186 davon ges. Fettsäuren: 0,3 g Eiweiß: 6,3 g Ballaststoffe: 5,8 g Kohlenhydrate: 34,7 g Natrium: 0,4 g davon Zucker: 0,5 g Broteinheiten (BE)*: 2,9 *entspricht: 35g = 1 BE
Verzehrfrische	Unsere Roggen-Dinkelvollkornbrote haben eine hervorragende 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.
Besondere Informationen	Das Dinkel-Hafer ist ein gut bekömmliches Brot mit ganzen Körnern. Besonders hochwertig ist es durch seinen Dinkelanteil. Zudem ist der Hafer sehr eisenreich und senkt gleichzeitig den Blutfettspiegel. Das ballaststoffreiche Brot ist weizenfrei und daher besonders empfehlenswert für Weizenallergiker.