

Dinkelschrot

Unser Dinkelschrot ist ein reines Dinkelvollkornbrot.

Es hat eine feinporige Krume und ist dank seines Natursauerteigs auf Backfermentbasis sehr mild und gut bekömmlich.

Für die Teigbereitung wird ein Teil des Dinkelschrot vorgequollen, das macht das Dinkelschrot besonders saftig.



Produktinformationen

Siegel	
Gewicht	750 g
Zutaten	Dinkelvollkorn* , Meersalz, Dinkelmehl Type 630*, Backferment*, Gerstenmalzmehl* , *aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe
Allergen-Hinweise	hefefrei weizenfrei lactosefrei
Getreideanteil	Dinkelvollkorn 100%
Nährwerte (je 100g)	Brennwert in kJ: 706 Fett: 1,3 g Brennwert in kCal: 169 davon ges. Fettsäuren: 0,2 g Eiweiß: 6,2 g Ballaststoffe: 5,4 g Kohlenhydrate: 32,5 g Natrium: 0,4 g davon Zucker: 0,3 g Broteinheiten (BE)*: 2,7 *entspricht: 37g = 1 BE
Verzehrempfehlung	Das kräftige helle Brot ist gleichermaßen für süße Aufstriche und herz hafte Beläge geeignet.
Verzehrfische	Wie alle reinen Dinkelbrote verfügt das Dinkelschrot über eine begrenzte Frischhaltung. Wenn Sie es eingeschlagen in Brotpapier in einer gelochten Plastuiktüte lagern, können Sie es bis zu 4 Tagen genussvoll essen.