

## Dinkel-Sesam-Knäcke

Das knackige Dinkel-Sesam-Knäcke begeistert durch seinen intensiven Geschmack nach geröstetem Sesam und bekommt durch einen Schuss Olivenöl eine aromatische Note.

Jetzt mit überarbeiteter Rezeptur und etwas dünner damit um Längen knuspriger!



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Gewicht</b>	180 g
<b>Zutaten</b>	<b>Dinkelmehl</b> Type 630*, <b>Sesam</b> *, Olivenöl*, Hefe*, Meersalz, Koriander* *aus ökologischem Landbau <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe
<b>Allergen-Hinweise</b>	weizenfrei lactosefrei vegan
<b>Getreideanteil</b>	Dinkelmehl Type 630 100%
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	Brennwert in kJ: 1306 Fett: 16,1g Brennwert in kCal: 312 davon ges. Fettsäuren: 2,2g Eiweiß: 8,2g Ballaststoffe: 4,2g Kohlenhydrate: 33,6g Natrium: 0,3g davon Zucker: 0,2g Broteinheiten (BE)*: 2,8 *entspricht: 36g Brot = 1 BE Eine Scheibe Dinkel-Sesam-Knäcke wiegt ca. 15 g.
<b>Verzehrempfehlung</b>	Das Dinkel-Sesam-Knäcke schmeckt rund um die Uhr am besten pur oder verfeinert mit Dipps am Abend. Man kann es aber auch als klassisches Knäckegebrot mit süßem wie würzigem Belag genießen. Es ist der ideale leichte Proviant zum Radfahren, Wandern oder am Strand.
<b>Verzehrfrische</b>	Das Dinkel-Sesam-Knäcke hält sich luftdicht verpackt viele Wochen frisch.