Produktinformation

Bio Dinkel-Joghurt-Brot mit schwarzem Sesam



Gewicht:
500g

Erhältlich:
Dienstag, Donnerstag, Samstag

Zutaten:
Bio Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio Joghurt 1,8%, Bio-Kartoffelflocken, Bio Sonnenblumenkerne, Meersalz, Bio Sesam schwarz ungeschält, Bio Sesam weiß ungeschält, Hefe

Allergene:
Dinkel, Milchprodukte, Sesam

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	993,9 kJ / 237,4 kcal
Fett:	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	35,7 g
davon Zucker:	1 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiss:	10 g
Salz:	1,5 g entspricht 0,59 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

Produktbeschreibung

Der Hauptbestandteil des Brotes ist natürlich unser Vollkorn-Dinkelmehl, welches, wie alle Rohstoffe unserer Schnitzer-Backwaren, aus biologischem Anbau kommt. Dinkel ist die Urform des Weizens und eine bekömmliche Alternative für zahlreiche Betroffene der Weizensensitivität.

Eine Besonderheit an diesem Brot ist die Zugabe von fettarmem Bio-Joghurt. Zusammen mit einer langen Reifezeit des Teiges sorgt er für einen saftigen Biss und eine sehr fluffige und lockere Krume. Dennoch ist die Kruste herrlich knusprig.

Neben dem bei uns bekanntem weißen Sesam, gibt es auch noch die schwarzen Samenkörner, welche die Urform des weißen Sesams sind. Der schwarze Sesam ist besonders aromatisch und damit perfekt als weitere Zutat für unser Vollkornbrot. Dabei lassen wir die Samen ungeschält um besonders viele Nähr- und Aromastoffe zu erhalten.

Alle Zutaen werden in BIO-Qualität verwendet.

Bitte beachten Sie :
Aus Produkthaftungsgründen weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein können. Davon sind insbesondere folgende Allergene betroffen:
Gluten, Eier, Milch, Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Sesam und Soja.
Dies liegt in unserer handwerklichen Produktionsweise begründet, da wir alle Produkte in der selben Backstube mit den selben Arbeitsgeräten und Maschinen herstellen. Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen Allergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacherstraße 13
77704 Oberkirch-Zusenhofen
Telefon: 07805 - 910 510
Telefax: 07805 - 910 512
E-Mail: info@baeckerei-gerdes.de
Web: www.baeckerei-gerdes.de

Letzte Aktualisierung: 10. 11. 2025 — © 2018-2025 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.