

Produktinformation



Schweizer Dinkellaib



Produktbeschreibung

Unser Schweizer Dinkellaib ist ein reines Dinkelbrot mit einem Ruchmehl aus der Schweiz. Es besteht aus nur fünf Zutaten und ist trotzdem ein besonderes Brot.

Durch den sehr hohen Ausmahlungsgrad des Ruchmehl erhält das Brot seinen unverwechselbaren Geschmack. Außerdem wird bei der Herstellung ein Brühstück verwendet, welches ebenfalls zu dem Geschmack und einer sehr langen Frischhaltung beiträgt.

Liebhaber einer saftigen Krume und kräftig gebackener Kruste werden diese Brotspezialität schätzen. Besonders gut harmoniert unser Dinkellaib mit einem herzhaften Belag.

Gewicht:

500g

Erhältlich:

Montag, Mittwoch, Freitag

Zutaten:

Schweizer Dinkel-Ruchmehl: (Dinkel-Ruchmehl Typ 1200, Apfelfaser, Acerola Fruchtpulver), Wasser, Salz, Hefe, Zucker

Allergene:

Dinkel

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:

Brennwert:	1015,3 kJ / 242,5 kcal
Fett:	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	41 g
davon Zucker:	4,9 g
Ballaststoffe:	3,3 g
Eiweiß:	9,6 g
Salz:	1,7 g entspricht 0,67 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

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