Produktinformation

Bio Urkornkruste

Produktbeschreibung

Als Urkorn werden Getreidearten bezeichnet, die nicht auf einen maximalen Ertrag gezüchtet wurden. Vertreter der "alten" Urgetreiden sind z.B. Dinkel, Emmer oder Einkorn.

Diese Sorten sind vor allem für die Bio-Landwirtschaft sehr interessant, da Sie sehr robust gegen Umwelteinflüsse und einen geringen Nährstoffbedarf haben. Gleichzeitig fördern sie die Bodenqualität für einen anschließenden Gemüse- oder Getreideanbau sorgen für eine biologische Vielfalt - sowohl auf dem Acker als auch in unserem Brotkorb.

Unser Bio Urkornkruste ist ein reines Vollkornbrot aus Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen. Durch das Vermahlen des vollen Korns unterstützt es unsere Verdauung und Blutzuckerspiegel.

In diesem Brot steckt die volle Handwerkskunst unserer Bäckermeister. Wir verwenden neben unserem hauseigenen Sauerteig auch einen Vorteig, sowie ein Brühstück um eine besonders hohe Frischhaltung und ein saftiges Brot zu erhalten. Trotzdem ist die Kruste schön kross.

Alle Zutaten sind natürlich aus kontrolliert biologischem Anbau.

Gewicht:
500g

Erhältlich:

täglich
Nur saisonabhängig erhältlich!

Zutaten:
Bio Urkornmehle: (Bio Dinkelvollkornmehl (40%), Bio Emmervollkornmehl (40%), Bio Einkorn-Vollkornmehl (10%), Bio Waldstaudenroggen-Vollkornmehl (10%)), Wasser, Bio Roggenvollkornmehl, Bio-Kartoffelflocken, Meersalz, Hefe

Allergene:
Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	218,3 kcal / 914 kjoule
Fett:	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	38,7 g
davon Zucker:	0,4 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Eiweiss:	8,3 g
Salz:	1,4 g entspricht 0,55 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
Rusbacherstraße 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: 21. 1. 2025 — © 2018-2025 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.