

Bio-Saftkornbrot mit Einkorn



Produktbeschreibung

Ein Vollkorn-Dinkelmischbrot mit Einkorn.

Einkorn ist eine der ältesten Getreidearten, wovon sich schon Ötzi vor über 5000 Jahren ernährte. Den Namen bekam Einkorn, da pro Pflanze nur eine einzige Ährenampel entsteht. Der Ertrag ist damit sehr gering, weshalb er nur noch selten angebaut wird.

Der Einkorn wird gekocht und nimmt dadurch sehr viel Flüssigkeit auf. Dieses Kochstück kommt zu dem Grundteig aus Dinkelvollkornmehl und unserem eigenen Roggenvollkorn-Vorteig. Dadurch ist das Brot besonders saftig und hat eine ausgezeichnete Frischhaltung.

Auch im Geschmack kann das Brot überzeugen. Es passt besonders gut zu herzhaften Belägen.

Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau.

Gewicht:

500g

Erhältlich:

Nur saisonabhängig erhältlich!

Zutaten:

Bio DINKEL-Vollkornmehl, Wasser, BIO-EINKORN, Bio-ROGGENvollkornmehl, Meersalz, Hefe 1%, Salz

Allergene:

Roggen, Dinkel, Einkorn

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	908,5 kJ / 217 kcal
Fett:	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	0,7 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiss:	9,3 g
Salz:	1,8 g entspricht 0,71 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.