Produktinformation

Bio Dinkelbrot ohne Hefe

Produktbeschreibung

Bio-Dinkelbrot ohne Hefe. Als Backtriebmittel wird Maisferment verwendet.

Das Brot Ihrer Wahl bei Hefe-Allergien.

Alle Zutaten werden in BIO-Qualität verarbeitet!

Gewicht:
500g

Erhältlich:
Dienstag, Donnerstag

Zutaten:
Bio Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio Backferment: (Weizenschrot, Maismehl, Erbsenmehl, Blütenhonig), Meersalz

Allergene:
Weizen, Dinkel

Sonstiges:
Alle Mehle werden kurz vor der Teigbereitung frisch gemahlen.

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	993,1 kJ / 237,2 kcal
Fett:	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	40,9 g
davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Eiweiss:	11,4 g
Salz:	1,3 g entspricht 0,51 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

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