

Produktinformation



Bio Dinkelkruste



Produktbeschreibung

Ein reines Dinkelbrot, gebacken in unserem Holzbackofen.

Als besondere Zutat enthält das Brot Kartoffelflocken. Sie sorgen dafür, dass das Brot lange Zeit feucht bleibt und eine elastische Struktur erhält. Während der Herstellung bekommt der Teig lange Zeit der Ruhe und Reife.

Das Brot ist sehr bekömmlich und kann auch magenempfindlichen Menschen empfohlen werden.

Alle Zutaten 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.

Gewicht:

500g

Erhältlich:

Dienstag, Donnerstag, Samstag

Zutaten:

Bio Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio-Kartoffelflocken, Meersalz, Hefe

Allergene:

Dinkel

Sonstiges:

Alle Mehle werden kurz vor der Teigbereitung frisch gemahlen.

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	231,6 kcal / 969,7 kJoule
Fett:	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	39,5 g
davon Zucker:	0,7 g
Ballaststoffe:	6 g
Eiweiss:	9,9 g
Salz:	1,4 g entspricht 0,55 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

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