

ARTIKEL-INFORMATION

Datum: 2.10.2024

Seite 3

Dinkel Steinofenbaguette

Allgemeine Produktangaben

Datum: 2.10.2024 Art.-Nr.: 47 Verkaufsgewicht: 1 Stück / 400 g
Bezeichnung: Dinkel Steinofenbaguette
Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot

Getreidemischungsverhältnis: 100% Dinkel



Zutaten

Wasser, Dinkelruchmehl(Weizenmehl (Dinkel), Weizensauerteig (Dinkel), Mehlbehandlungsmittel(Ascorbinsäure)), Weizenmehl (Dinkel) (Weizenmehl (Dinkel), Dinkel Wilde Hefe(Weizenmehl (Dinkel), Hefe, Starterkultur; Ferment(Milchsäurebakterien)), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat, Trennmittel(Natriumferrocyanid)), Backmittel(Weizenmalzmehl, Stabilisator(Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose), Zucker, Malzextrakt(Gerstenmalz, Wasser), Emulgator(Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren),), Hefe, Backhonig

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

Bei Fragen zu möglichen Kreuzkontaminationen mit Stoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, steht unser Verkaufspersonal gerne zur Verfügung.

Nährwerte

Nährwerte	pro 100 g
Energie:	843 kJ / 199 kcal
Fett:	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	1,2 g
Eiweiß:	8,0 g
Salz:	1,5 g

Verkaufsinformation

Der Teigling für dieses außergewöhnliche Brot ruht über 24 Stunden, damit der Teig reifen kann, bevor das Baguette dann im heißen Steinofen knusprig gebacken wird. Durch die lange Teigruhe und die Verwendung eines sogenannten Brühstücks ist die Krume schön saftig. Der angenehm milde Geschmack dieses Krachers wird mit einem Hauch Honig abgerundet.

