

ARTIKEL-INFORMATION

Datum: 2.10.2024

Seite 9

Maro 481

Allgemeine Produktangaben

Datum: 2.10.2024 Art.-Nr.: 56 Verkaufsgewicht: 1 Stück / 750 g
Bezeichnung: Maro 481
Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Getreidemischungsverhältnis: 49% Weizen 25% Dinkel 16% Kamut 10% Durum



Zutaten

Wasser, Weizen Kamut(Weizen, Urweizen (Kamut), Hefe, Säuerungsmittel(Ascorbinsäure), Starterkultur; Ferment(Milchsäurebakterien)), Dinkel Wilde Hefe (Weizenmehl (Dinkel), Hefe, Starterkultur; Ferment(Milchsäurebakterien)), Hartweizengrieß, Sesamsamen, Weizenmehl, jodiertes Speisesalz(Speisesalz, Kaliumiodat, Trennmittel(Natriumferrocyanid)), jodiertes Speisesalz(Speisesalz, Kaliumiodat), schwarze Sesamsamen, Hefe

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:	797 kJ / 190 kcal
Fett:	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	33 g
davon Zucker:	1,0 g
Eiweiß:	6,5 g
Salz:	1,6 g

Verkaufsinformation

Aus 4 Getreidesorten und insgesamt 8 Zutaten backen wir 1 Brot. Weizen, Dinkel, Kamut und Durum sind die 4 Getreidesorten aus denen wir zusammen mit Wasser, Salz, Sesam und Röstbrot einen sehr weichen Teig herstellen, wird welcher insgesamt über 36 Stunden reifen und entspannen darf, damit die wilden Hefen ihre Arbeit verrichten können und so für das besondere Aroma und die Luftigkeit sorgen. Um mit den wilden Hefen zu backen, muss man sich einen Mutterteig züchten, einen sogenannten Lievito Madre, welcher bei uns in getrockneter Form zum Einsatz kommt, um eine langfristig gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

