

Gebäckinformation Dinkel-Saftkorn 500g 100% Dinkel-Vollkorn

Artikeleinheit

Stück

Bäckerei Lenert GmbH
Auf Scharlen 3a
66440 Blieskastel-Webenheim
Tel: 06842/9217003
Fax: 06842/9217004
backstube@baeckerei-lenert.de

Produktinfo:

Unser Dinkel-Saftkorn ist ein leckeres und nahrhaftes Brot, das aus fein gemahlenem Dinkelvollkornmehl, sorgsam gequollenen Dinkelkörnern, Hefe, Wasser und Salz hergestellt wird. Für das Vollkornmehl wird das ganze Dinkelkorn vermahlen, was bedeutet, dass das Brot einen höheren Gehalt an Ballaststoffen, Mineralien und Vitaminen als ein Weißbrot hat. Das Dinkel-Saftkorn-Brot hat eine kräftige Kruste und eine weiche, saftige Krume, die ein angenehmes nussiges Aroma hat. Es ist ein vielseitiges Brot, das sich hervorragend für Sandwiches, Toast, Snacks oder einfach als Beilage zu Suppen und Salaten eignet. Das Brot wird von Hand hergestellt und traditionell im Steinofen gebacken für seinen einzigartigen Geschmack. Es enthält keine künstlichen Farbstoffe, Aromen oder Konservierungsmittel und ist daher eine gesunde Wahl für eine ausgewogene Ernährung. Das Dinkel-Saftkorn-Brot ist eine gute Quelle für Ballaststoffe und langsame Kohlenhydrate, die dem Körper Energie liefern und ein längeres Sättigungsgefühl bieten.

Zutaten:

Wasser, DINKELVOLLKORNMEHL, DINKELKERNE, DINKELMEHL, Blütenhonig, Salz, ROGGENMEHL, Hefe, DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, Flohsamenschalen, Speisesalz, GERSTENMALZ

Enthält:

GLUTEN, GLUTEN-DINKEL, GLUTEN-ROGGEN, GLUTEN-GERSTE

Dinkel-Saftkorn 500g 100% Dinkel-Vollkorn