

Gebäckinformation Ludwig-Dinkelkönig 750g

Artikeleinheit

Stück

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

Produktinfo:

Das Dinkelkönig Brot ist eine gute Wahl für alle Brotliebhaber, die den unverwechselbaren Geschmack von Dinkel- und Roggenmehl schätzen. Hergestellt aus feinem Dinkelmehl und Roggenmehl, vereint dieses Brot die besten Eigenschaften beider Getreidesorten zu einem einzigartigen Genusserlebnis. Unser Dinkelkönig Brot zeichnet sich durch eine saftige Krume und eine knusprige Kruste aus. Die Kombination von Dinkel- und Roggenmehl verleiht dem Brot eine angenehme Textur und einen leicht nussigen Geschmack. Es eignet sich perfekt für herzhaft und süße Beläge gleichermaßen. Dinkel ist eine urtümliche Getreidesorte, die reich an Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen ist. Es ist bekannt für seine bekömmlichen Eigenschaften und wird oft als Alternative zu Weizenmehl verwendet. Das Roggenmehl ergänzt den Geschmack des Dinkels mit seinem charakteristischen, leicht würzigen Aroma. Unser Dinkelkönig Brot wird mit viel Liebe und Sorgfalt gebacken, um höchste Qualität und Frische zu gewährleisten. Es enthält keine künstlichen Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel, sondern nur natürliche Zutaten. Ob zum Frühstück, als Snack zwischendurch oder als Begleitung zu einer herzhaften Mahlzeit - das Dinkelkönig Brot ist vielseitig einsetzbar und immer eine gute Wahl. Probieren Sie es mit Aufstrichen, Käse, Wurst oder einfach pur, um den vollen Geschmack zu genießen.

Zutaten:

Wasser, ROGGENMEHL, DINKELMEHL TYPE 630, DINKELVOLLKORNMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, DINKELMEHL, WEIZENMALZMEHL, SAIGERWEIZENMEHL, GERSTENMALZMEHL, DINKELMALZ, Flohsamenschalen, Koriander, Fenchel, GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, WEIZENSPEISEKLEIE

Enthält:

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

Ludwig-Dinkelkönig 750g