

Dinkellaib



Verkehrsbezeichnung:

Dinkelbrot

Zutatenliste:

Dinkelmehl, Wasser, Dinkelsauerteig, Quark, Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten, Milcherzeugnisse

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 1016 / Brennwert in kCal: 243 / Eiweiß: 8,4 g / Kohlenhydrate: 49 g / Fett: 1,1 g / Proteineinheiten (BE): 4,1 / entspricht: 25 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Unser Dinkelbrot, mit Dinkelsauerteig und Dinkel hergestellt, enthält viele Ballaststoffe. Dadurch wird das Brot besonders bekömmlich. Das traditionelle, handwerkliche Herstellungsverfahren ergibt eine lockere und saftige Krume und in Verbindung mit der röschen Kruste ein besonders kräftiges, aromatisches Brot.

Verzehrsempfehlung:

Dieses kräftige Dinkelbrot sollten Sie mit herzhafter Wurst, pikantem Räucherfisch, Wurstsalat oder kräftigem Käse probieren. Sie können es auch mit Schinken und geräuchertem Lachs oder frischen Krabben genießen.

Verzehrsfrische:

Wie alle Dinkelbrote verfügt es über eine begrenzte Frischhaltung. Wenn Sie es in Ihrem Brottopf lagern, können Sie es bis zu 4 Tagen genussvoll essen.

Mühl's

Brot

Lexikon

Mühlhäuser
Der knusperfrische Bäcker