

Dinkelschrotbrot



Verkehrsbezeichnung:

Dinkelbrot

Zutatenliste:

Dinkelsauerteig, Dinkelschrot, Wasser, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Sesam, Leinsamen, Zuckerrübensirup, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten, Soja, Sesam

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 964 / Brennwert in kCal: 230 / Eiweiß: 10,3 g / Kohlenhydrate: 33,3 g / Fett: 6,0 g / Broteinheiten (BE): 2,8 / entspricht: 36 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Unser Dinkelbrot, mit Dinkelschrotsauerteig und Dinkel hergestellt, enthält viele Ballaststoffe und ist reich an Vitamin E und B. 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