

Rübezahl



Verkehrsbezeichnung:

Dinkelbrot

Zutatenliste:

Dinkelmehl, Wasser, Meersalz, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 1045 / Brennwert in kCal: 250 / Eiweiß: 7,3 g
/ Kohlenhydrate: 52,3 g / Fett: 0,80 g / Broteinheiten (BE): 4,4
/ entspricht: 23,0 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Bei der Herstellung dieses, für Weizenallergiker geeigneten Dinkelbrotes, verwenden wir ein altes traditionelles Verfahren, welches diesem Brot seinen einzigartigen Charakter gibt. Eine stark gelockerte, unregelmäßige Krume und die glänzende, goldbraune Oberfläche sind die typischen Merkmale dieser Brotspezialität.

Verzehrsempfehlung:

Genießen Sie das Brot mit Marmelade, Honig, pikanten Wurstsorten, zu Suppen oder Salaten der Saison. Zum Grillen, Brunch oder einfach in Pfanne geröstet mit Knoblauch und Kräutern verfeinert... Sie werden immer begeistert sein.

Verzehrsfrische:

Obwohl zu 100% aus Dinkel hergestellt, bleibt es wegen des Vorteiges und des besonderen Verfahrens über 2 - 3 Tage verzehrsfrisch. Zur Erhaltung des Aromas und der Saftigkeit der Krume lagern Sie es bitte in Ihrem Brottopf.

Mühl's

Brot

Lexikon


Mühlhäuser
Der ausgesprochenste Bäcker