

Bio-Klassik-Dinkelbrötchen und -brot aus Auszugsdinkelmehl

Artikelgruppe / -name	Getreideanteile ohne andere Zutaten							Allergie-Informationen							Ölsaaten, Körner, besondere Zutaten	Nährwert - Informationen pro 100 g									Symbol					
	Weizen %	Roggen %, z.T. als Sauerteig	Dinkel %	Hefe	Salz	Zucker	Honig	Malz	GLUTEN	MILCH/MILCH-ERZEUGNISSE	HÜHNEREI	BUTTER	SCHALENFRUCHT	SESAM		SOJA	ERDNUSS	Energie kJ	Energie kcal	Fett, g	davon gesättigte Fettsäuren, g	Kohlenhydrate, g	davon Zucker, g	Eiweiß, g	Salz, g	Ballaststoffe, g	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	
Bio-Klassik-Dinkelbrötchen aus Bio-Auszugsdinkelmehl																														
Bio-Dinkelbrötchen			100	X	X			X, A)	X					X				Leinsaat, Sesam, enthält ca. 20% Vollkornmehl	1094	262	1,36	0,19	51,20	1,12	10,17	1,71	3,81	X	X	X
Bio-Plusenergie-Brötchen			100	X	X				X									Hanfsaat und Hanföl, Kürbiskerne, enthält 40% Vollkornmehl	1290	309	8,38	1,09	45,12	1,49	12,57	1,51	4,83	X	X	X

Bio-Klassik-Dinkelbrot aus Bio-Auszugsdinkelmehl

Bio-Dinkeltoast 750g			100	X	X	X		X	X	X								enthält ca. 90% Vollkornmehl, Gerstenmalzmehl, Rübenzucker	979	234	6,51	3,21	35,82	2,12	7,61	1,33	4,70	X		
Bio-Dinkel-Mandelstuten 500g			100	X	X		X		X	X	X	X						Mandeln, enthält ca. 90 % Vollkornmehl	1246	298	11,26	3,38	38,88	6,55	9,88	0,98	5,70	X		
Bio-Dinkel-Rosinenstuten 500g			100	X	X		X		X	X	X							Rosinen, enthält ca. 90 % Vollkornmehl	1157	277	5,53	2,71	48,12	18,56	7,28	0,89	5,16	X		

zu A) Bio-Backrohstoff enthält: Bio-Weizenmalz, Enzyme, Vitamin C

Alle Zutaten außer Wasser, Salz und Hefe sind in Bio-Qualität DE-ÖKO-039

Allergie-Informationen: Bei uns in der Backstube werden von den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen acht verwendet. Dies sind Gluten, Milch/Lactose, Hühnerlei, Schalenfrüchte, Sesam, Erdnuss, Soja und Fisch (Fisch ist ausschließlich in der Zucchini-Lachs-Tarte enthalten). Diese Allergene finden Sie in der Spalte Allergie-Informationen den jeweiligen Produkten zugeordnet (Die Zutat "Butter" ist in der Liste zwar separat aufgeführt, gehört jedoch zum Allergen "Lactose"). Wir weisen darauf hin, dass bei der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren auf andere Backwaren als die angegebenen nicht ausgeschlossen werden kann.