



Dinkelbaguette

Verkehrsbezeichnung	Dinkelbaguette		Artikelnummer	106
Nährwerte	Brennwert	864 KJ 206 kCal	bzw.	
durchschnittlich je 100g	Kohlenhydrate	42,8 g	davon Zucker	0,4 g
	Fett	0,8 g	davon ges. Fettsäuren	0,1 g
	Eiweiß	6,3 g	Ballaststoffe	2,7 g
	Salz	0,6 g		
Informationen	Außen rösch & knusprig, innen saftig & mild. Unser goldbraunes Dinkelbaguette sorgt für echten Genuss auf dem Tisch. Unser Teig lässt sich fast 20 Stunden Zeit, um seinen charakteristischen Geschmack zu entfalten. Dadurch bleibt es sehr lange frisch.			

Allergene	<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Schalentiere	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/> Eier
	<input type="checkbox"/> Fisch	<input type="checkbox"/> Erdnüsse	<input type="checkbox"/> Sojabohnen	<input type="checkbox"/> Weichtiere
	<input type="checkbox"/> Sellerie	<input type="checkbox"/> Lupinen	<input type="checkbox"/> Milcherzeugnisse	
	<input type="checkbox"/> Senf	<input type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid	

Zutaten

Dinkelmehl 64%, Reifeteig (Wasser, Dinkelmehl), Wasser, Dinkelsauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl), Steinsalz, Hefe, Zucker, Traubenzucker, Weizenmalzmehl, Erbsenfaser, Gerstenmalz

Zusätzlicher Hinweis auf Rezepturänderung und mögliche Spuren: Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot. Bei uns finden Sie keine Standardrezepte. Tagesaktuelle Rohstoffschwankungen und kurzfristige Abweichungen von bestehenden und gekennzeichneten Rezepturen sind daher möglich. Wir weisen darauf hin, dass in der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren auf alle Backwaren nicht ausgeschlossen werden kann. Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %.