



# Kornbaguette

## Verkehrsbezeichnung

Dinkel-Kornbaguette

Artikelnummer

1132

## Nährwerte

durchschnittlich je

Brennwert 888 KJ

bzw.

212 kCal

Kohlenhydrate 38,2 g

davon Zucker 1,1 g

Fett 3,2 g

davon ges. Fettsäuren 0,5 g

Eiweiß 7,0 g

Ballaststoffe 3,7 g

Salz 0,5 g

## Informationen

Diese Stange hat's körnig in sich. Unser Dinkelbaguette backen wir mit einem lange gereiften Teig und nach traditioneller Rezeptur. Wertvolle Saaten wie Leinsaat, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne oder Sesam machen unser Korn-Baguette zu einer kernigen Spezialität.

## 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 checked="" type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid   |                                     |

## Zutaten

Dinkelmehl 48%, Wasser, Dinkelsauerteig (Wasser, Dinkelmehl), Kürbiskerne, Haferflocken, Leinsamen, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Honig, Roggenmehl, Sesam, Steinsalz, Hefe, Zucker, Traubenzucker, Weizenmalzmehl, Erbsenfaser, Gerstenmalz, Malzextrakt

---

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 %.