

UrDinkelbrot



Verkaufsargumente:

Unser Urdinkelbrot besteht aus Urdinkelmehl. Urdinkel ist ein Urform des Weizens. Dinkel oder auch Spelzweizen wurde vor einigen Jahren wiederentdeckt und erfreut sich wachsender Beliebtheit.

Dinkelprodukte können für Menschen mit einer leichten Weizenunverträglichkeit geeignet sein. Für Menschen mit Zöliakie oder einer Weizenunverträglichkeit ist Dinkel jedoch nicht geeignet da auch Dinkel Gluten enthält.

Teigruhe: 2 Stunden (mit Brühstück)

Zusammensetzung:

UrDINKELmehl (58%), Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	400	Verpackung:	Wickelpapier	49.88	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.20			1.03	Fett
				9.10	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

11.04.2024

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE SNACK CAFE

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG
Seestrasse 6 Postfach 533 6314 Unterägeri
Tel. 041 750 16 55 Fax 041 750 55 16
www.zumbibeck.ch

