

UrDinkel-Baguette



Verkaufsargumente:

Für unser Dinkel Baguette verarbeiten wir ausschliesslich 100% Dinkel aus den alten DINKELsorten "Ostro oder Oberkulmer Rotkorn". Dies sind die ursprünglichen und "reinen" Dinkelsorten, ohne Einkreuzung von Weizen.

Für den ausgewogenen Geschmack und die knusprige Kruste stellen wir einen Vorteig her der über 24 Stunden reifen muss. Ausserdem wird der Dinkelschrot in einem Brühstück "gekocht". Durch die erhöhte Wasseraufnahme bleibt das Dinkel Baguette länger frisch und kann ohne weiteres auch noch am nächsten Tag genossen werden.

Teigruhe: 24 Stunden (mit Vorteig/Hebel und Brühstück)

Zusammensetzung:

Wasser, DINKELmehl , DINKELschrotmehl, DINKELschrot (aus den alten DINKELsorten: Ostro oder Oberkulmer Rotkorn), Backhefe, Speisesalz jodiert

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)

5.08.2025

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



Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	320			38.72	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.50	Verpackung:	Papier-Beutel	0.77	Fett
				7.41	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

5.08.2025

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

