ZUMBACH

Dinkel-Wellness Brot

Verkaufsargumente:	Unser Dinkel-Wellness Brot besteht aus Dinkel von den alten DINKELsorten "Ostro oder Oberkulmer Rotkorn". Dies sind die ursprünglichen und "reinen" Dinkelsorten. Ohne Einkreuzung von Weizen. Den Dinkel-Schrot kochen wir einen Tag vorher in heissem Wasser und geben ihn anschliessend dem Teig bei. Dadurch bleibt das Brot lange frisch und wird bekömmlicher. Verschiedene geröstete Kerne runden den Geschmack ab. Das Dinkel-Wellness Brot zeichnet sich durch seine excellente Frischhaltung und seinen ausgewogenen Geschmack aus! Teigruhe: 24 Stunden (mit Brühstück)
Zusammensetzung:	Wasser, DINKEL-Mehl, DINKEL-Schrot, SESAMsamen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, DINKELGLUTEN, Speisesalz jodiert, Backhefe
Allergene:	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Sesamsamen

7.10.2026

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

ZUMBACH

Preis in CHF:	5.20
Gewicht in g:	420
Preis per 100g:	1.24

Mindestens haltbar bis:	2 Tage
Verpackung:	Papierbeutel

Nährwerte pro 100g	
	Kohlenhydrate
	Fett
	Eiweisse

Bestellt:	0

Lagerung:	Raumtemperatur,trocken

7.10.2026

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