

UrDinkel-Butterzopf



Verkaufsargumente:

Unser Dinkel Butterzopf besteht zu 100% aus Dinkelmehl vom Gubel (Zug)! Durch die lange Teigführung bleibt unser Dinkel Butterzopf lange frisch und hat einen ausgewogenen Geschmack. Natürlich verwenden wir ausschliesslich Schweizer Qualitätsbutter.

Unser Zuger Berg-Dinkel besteht ausschliesslich aus den alten Dinkelsorten "Ostro und Oberkulmer Rotkorn". Dies sind die ursprünglichen und "reinen" Dinkelsorten. Ohne Einkreuzung von Weizen.

Teigruhe: 2 Stunden (mit Brühstück)

Zusammensetzung:

Zuger Berg-DINKEL (alte DINKELsorten: Ostro oder Oberkulmer Rotkorn), Wasser, BUTTER, EIER (CH, Freiland), Backhefe, Speisesalz jodiert, GERSTENmalz

Allergene:

glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte, Eier

Preis in CHF:	6.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	420			43.45	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.62	Verpackung:	Papierbeutel	10.78	Fett
				10.15	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

22.12.2025

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

