ZUMBACH

Dinkelbrötli

Verkaufsargumente:	Für unsere Dinkelbrötli verarbeiten wir ausschliesslich unseren Zuger Berg-Dinkel von Bauernhof Benedikt Schmid vom Gubel (ZG) aus den alten Sorten "Ostro und Oberkulmer Rotkorn". Dies sind die ursprünglichen und "reinen" Dinkelsorten. Ohne Einkreuzung von Weizen. Vor dem eigentlichen Brotteig stellen wir ein "Brühstück" her, dass wir dann dem Brotteig beigeben. Dies beeinflusst den Geschmack und die Frischhaltung sehr positiv. Die Dinkelbrötli zeichnen sich durch eine knusprige, zarte Kurste und einen ausgewogenen, milden Geschmack und saftige Krume aus.
Zusammensetzung:	Zuger Berg-DINKEL (alte DINKELsorten: Ostro oder Oberkulmer Rotkorn), Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert
Allergene:	Glutenhaltiges Getreide, Sojalecithin

6.10.2026

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:	1.40
Gewicht in g:	60
Preis per 100g:	2.33

Mindestens haltbar bis:	2 Tage
Verpackung:	Wegglibeutel

Nährwerte pro 100g	
50.39	Kohlenhydrate
1.04	Fett
9.19	Eiweisse

Bestellt:	0

Lagerung:	Raumtemperatur, trocken

6.10.2026

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