Emmer-Urkornbrot

BÄCKEREI POLSTER
TRADITION & GESCHMACK

Verkehrsbezeichnung	Emmer-Dinkelbrot		Artikelnummer	1052
Nährwerte	Brennwert	826 KJ	bzw.	197 kCal
durchschnittlich je 100g	Kohlenhydrate	36,9 g	davon Zucker	0,6 g
	Fett	1,1 g	davon ges. Fettsäuren	0,5 g
	Eiweiß	7,8 g	Ballaststoffe	3,7 g
	Natrium	0,5 g		

Zutaten

Emmer-Sauerteig (Wasser, Bio-Emmer gepoppt, Bio-Emmervollkornmehl), Dinkelmehl, Wasser, Bio-Emmervollkornmehl, Weizenkleber, Steinsalz, Hefe - Bio-Emmervollkornmehl (17,84 %), Bio-Emmer gepoppt (11,9 %)

Informationen

So schmeckt Natur: Das ganze Emmer-Vollkornmehl macht unser kerniges Brot wohlschmeckend und wohltuend. Emmer ist ein Urgetreide und war eigentlich schon fast eine vergessene Getreidesorte. Bei uns erlebt es seine Renaissance. Es ist besonders reich an Mineral- und Ballaststoffen. Absolut lecker und empfehlenswert.
Das Urkornbrot aus unserer Handwerksbackstube überzeugt vor allem mit seinem kraftvollen und urigen Geschmack. Durch unseren Natursauerteig bleibt es lange frisch und kräftig im Geschmack. Der besondere Clou ist seine runde Form. Herzhaft belegt oder als klassisches Butterbrot ist dieses Brot der Star bei jeder Brotzeit. Probieren Sie es aus.

© Bäckerei-Konditorei-Cafe Polster GmbH & Co. KG • www.baeckerei-polster.de

Allergene

- [x] Gluten
- [ ] Schalentiere
- [ ] Schalenfrüchte
- [ ] Eier
- [ ] Fisch
- [ ] Erdnüsse
- [ ] Sojabohnen
- [ ] Weichtiere
- [ ] Sellerie
- [ ] Lupinen
- [ ] Milcherzeugnisse
- [ ] Senf
- [ ] Sesam
- [ ] Schwefeldioxid

Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %. Spuren von Gluten sind bei alles handwerklich hergestellten Backwaren nicht aus zu schließen.

© Bäckerei-Konditorei-Cafe Polster GmbH & Co. KG • www.baeckerei-polster.de