

## Dinkellaible

### Produktinformation für unsere Kunden



#### Getreidemischungsverhältnis:

100% Dinkel

#### Zutaten:

Dinkelmehl, Wasser, Dinkelsauerteig (Dinkelmehl, Wasser), Dinkelvollkornschrot, Kartoffelflocken, Speisesalz jodiert, Hefe

#### Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Dinkel

#### Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1061,7 kJ bzw. 253,6 kcal

Eiweiß: 8,6 g

Kohlenhydrate: 50,4 g

Fette: 1,4 g

Broteinheiten (BE): 4,2

1 BE entspricht: 23,8 g

#### Gebäckcharakteristik:

Dank der aufwändigen Vorteigverarbeitung und der Herstellung eines besonderen Dinkelsauerteiges, wird diese Brotspezialität besonders aromatisch und bekömmlich. Seinen unverwechselbaren Charakter erhält es durch seine saftige, gelockerte Krume und die glänzende, goldbraune und kräftige Kruste.

#### Verzehrsempfehlungen:

Der Klassiker aus dem Süden Deutschlands schmeckt zu jeder Mahlzeit und in jeder Variante: süß mit Marmelade, Honig und Nougatcreme oder herzhaft mit Schinken und Käse, zu Salaten und Suppen.

#### Verzehrsfrische:

Der Genuss unseres Dinkelbrotes ist zwei bis fünf Tage garantiert. Frische und Aroma erhalten sich bei Lagerung im Brottopf optimal.

## Dinkellaible

**Gebäckgewicht:**

500 g.

**Besondere Information:**

Dinkel: Renaissance des Urgetreides

Seit der Vollwertbewegung liegt Dinkel hierzulande voll im Trend. Beliebt ist das Getreide jedoch seit langem. Bereits vor mehr als 5000 Jahren war Dinkel als Kulturpflanze im südwestlichen Teil Asiens bekannt, bevor es sich über Mitteleuropa bis nach Süddeutschland verbreitete, wo es bis vor hundert Jahren in großen Mengen angebaut wurde. Im Laufe der Zeit wurde das Urgetreide jedoch immer mehr vom Weizen verdrängt, da dieser viel ertragreicher und leichter zu verarbeiten ist.

Dabei ist das anspruchslose, robuste Getreide aus ökologischer Sicht besonders interessant, weil es weniger Dünger und Pflanzenschutzmittel benötigt.

Die Backfähigkeit ist mit der des Weizens vergleichbar. Aus dem Urgetreide mit dem feinen nussartigen Aroma lässt sich zum Beispiel ein gesundes Dinkel-Vollkornbrot backen. Wird dieses mit Sauerteig hergestellt, sind die wertvollen Inhaltsstoffe besonders gut verdaulich. Grund: Die längeren Quell- und Fermentationszeiten bei der Sauerteigherstellung. Je mehr Zeit man dem Teig gönnt, um so besser. Das Brot wird saftiger, lockerer und hält sich länger.