



## Produktpass

Datum: 06.09.2023

---

Artikel-Nr.: 25 **Dinkelkrustenbrötchen**

---

### Produktbeschreibung:

---

Dinkel war lange Zeit in Vergessenheit geraten, erfährt aber nun schon seit einigen Jahren seine wohlverdiente Renaissance. Dinkel gilt – selbst bei Nahrungsmittelallergien – als äusserst verträglich und scheint eine insgesamt harmonisierende Wirkung auf den Körper, insbesondere auf die Verdauung zu haben.

Dinkel werden mitunter besondere gesundheitliche Vorteile im Vergleich zu allen anderen Getreidesorten zugeschrieben, allerdings gibt es bis heute keine wissenschaftlich gesicherten Erkenntnisse über die bessere Verträglichkeit des Dinkels. Wissenschaftlich gesichert ist bislang lediglich, dass auch Dinkel bei Zöliakie nicht vertragen wird, da er nicht glutenfrei ist.

Es gibt jedoch Fälle von Weizenunverträglichkeiten, bei denen Dinkel als Ersatzgetreide vertragen wird. Die Grundlage für dieses Phänomen ist unbekannt, sodass in diesem Bereich noch Forschungsbedarf besteht. Die Reinheit des Ausgangsproduktes ist für diese Verbraucher von entscheidender Bedeutung. Dabei muss sowohl bei der Auswahl des Getreides als auch bei der Produktion darauf geachtet werden, dass herkömmlicher Weizen dem Produkt fern bleibt.

Daher stellen wir unser Dinkelbrötchen zu 100% aus reinem Dinkelgetreide her. Das Topping besteht aus einer Mischung aus Kartoffelpüreeflocken und den Omega-3-haltigen Leinsamen.

### LIEFERTAGE:

Mo-Fr.: ja

Samstags: ja

Sonn-/Feiertags: ja

**Getreidemischung: 100% Dinkel**

### Zutaten:

---

Dinkelmehl Type 630, Wasser, ganze Dinkelkörner, Backmittel, Leinsamen, Backhefe, jodfreies Speisesalz, Kartoffelpüreeflocken, Gerstenmalzmehl





## Produktpass

Datum: 06.09.2023

---

Artikel-Nr.: 25      Dinkelkrustenbrötchen

---

### Hinweis auf Allergene:

---

Enthält die Allergene: Glutenhaltiges Getreide

### Nährwerte je 100 g:

Brennwert:	960 kJ	Brennwert:	229 kcal
Fett:	1,6 g	Kohlenhydrate:	43,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	- davon Zucker:	1,3 g
Eiweiß:	7,7 g	Salz:	1,3 g