



Dinkelbrot mit Lichtwurzel (demeter), 750g

reines Fermentbrot



Artikelnummer 194	GTIN-Stück  4 043576 838932	GTIN-Verpackung	eco-ID 86054	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

Lehenhof



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht
EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

DINKEL(UR-WEIZEN)(100%)**

Quellsalz aus Rio Maior - Portugal, Lichtwurzel-Dinkelmehl (DINKEL ist eine UR-WEIZENART) 1% spezial)**, Sekowa-Backferment*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Darauf können Sie sich verlassen.

Natürliche Zutaten und werterhaltende Verarbeitung geben den Lehenhof-Spezialitäten ihr volles Aroma und eine lange Haltbarkeit.

Besonderheiten

Mehr als vollwert.

Das Getreide wird auf biologisch-dynamisch bewirtschafteten Höfen des Bodensee-Hinterlandes angebaut.

Eigenes Saatgut bedeutet Unabhängigkeit von der Saatgutindustrie, von Hybridzüchtung, Gentechnik und anderen Labormethoden.
Unser Saatgut wurde am Keyserlingk-Institut Salem, in Zusammenarbeit mit mehreren Höfen, gezüchtet.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

reines Dinkelbrot; für alle "Beläge" geeignet.

Herstellung

im Steinbackofen gebacken!





Dinkelbrot mit Lichtwurzel (demeter), 750g

reines Fermentbrot



Artikelnummer 194	GTIN-Stück  4 043576 838932	GTIN-Verpackung	eco-ID 86054	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Am besten lagern Sie das Brot in einem unglasierten Tontopf, der regelmäßig ausgewaschen wird.

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Dinkel

Spuren möglich: Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sesam, Gerste, Hafer, Weizen, Laktose, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 194	GTIN-Stück  4 043576 838932	GTIN-Verpackung	eco-ID 86054	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Siedesalz
Mahlgrad	Vollkorn

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	BESTEHT AUS ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Dinkelvollkornbrot
Inverkehrbringer	Camphill Werkstätten Lehenhof gGmbH, Lehenhof 2, D-88693 Deggenhausertal

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1069 kJ / 253 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	46,6 g
davon Zucker	5,7 g
Ballaststoffe	7,1 g
Eiweiß	8,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
-----------------------------	------

Artikelnummer 194	GTIN-Stück  4 043576 838932	GTIN-Verpackung	eco-ID 86054	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

 Lehenhof-Spezial-Brot (demeter), 1kg 101	 Roggenbrot (demeter), 1kg 116	 Roggenbrot (demeter), 1kg 103	 Dinkelbrot (demeter), 750g 109
--	---	---	--

 Mehrsaatenbrot (demeter), 750g 113	 Gewürzbrot (demeter), 1kg 102	 Walnußbrot (demeter), 1kg 110	 Sesambrot (demeter), 1kg 104
--	---	---	--

 Sauermilchbrot (demeter), 1kg 105	 Leinsamenbrot (demeter), 1kg 108	 Kürbiskernbrot (demeter), 750g 117	 Kürbiskernbrot (demeter), 750g 125
---	--	--	--

 Bauernbrot (demeter), 500g 115	 Bauernbrot (demeter), 1kg 112	 Bauernbrot (demeter), 750g 127
--	---	--