

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **161**
 Rezeptname: **Dinkelchen / DinkelBrötchen**
 Ausbackgewicht: 30 á 62g

Verbundene Artikel:

161 *Name:* **Dinkelchen** *Artikelgewicht:* Stck
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen *Stück p.a.:* 18128
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: demeter



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser		39,0	897,7	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Dinkel (Korn), dem		30,6	703,2	Mosaik Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Dinkelvollkornmehl, fein, dem		27,6	634,8	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Hefe, bio		1,8	40,6	Terra
	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Steinsalz, konv		1,0	22,9	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Acerola Kirschkpulver, bio		0,0	0,8	Bauck
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
	<i>Summe:</i>	100,0	2300,0	

Deklaration

55% **Dinkel**vollkornmehl**, Wasser, 5% **Dinkel**vollkornnaturesauerteig**, Hefe*, Steinsalz, Acerola-Kirschkpulver* (enthält Maltodextrin*)
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

3% bio; 97% dem

Regionalität

50,1% EURegio; 49,8% EU; 0,1% Welt

landw. Herkunft

58,2% ökologisch, landwirtschaftlich; 41,8% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 1017kJ / 243kcal
 Fett: 1,9g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g
 Kohlenhydrate: 44,6g
 davon Zucker: 1,6g
 Eiweiß: 11,1g
 Kochsalz: 1,22g

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **162**
 Rezeptname: **Sesamzwerg / DinkelBrötchen**
 Ausbackgewicht: 30 á 67g

Verbundene Artikel:

162 *Name:* **Sesamzwerg**
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen mit Sesam
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: demeter

Artikelgewicht: Stck
Stück p.a.: 10342



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser	---	38,0	898,0	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Dinkel (Korn), dem	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich	29,8	703,4	Mosaik Kuhhorst
Dinkelvollkornmehl, fein, dem	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich	26,9	635,0	Bauck
Sesam, bio	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich	2,5	59,4	Bode
Hefe, bio	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27	1,7	40,6	Terra
Steinsalz, konv	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27	1,0	22,9	Bauck
Acerola Kirschkpulver, bio	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich	0,0	0,8	Bauck
	<i>Summe:</i>	100,0	2360,0	

Deklaration

54% **Dinkel**vollkornmehl**, Wasser, 5% **Dinkel**vollkornnaturesauerteig**, 3% **Sesam***, Hefe*, Steinsalz, Acerola-Kirschkpulver* (enthält Maltodextrin*)
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

7% bio; 93% dem

Regionalität

48,1% EURegio; 47,8% EU; 4,1% Welt

landw. Herkunft

59,3% ökologisch, landwirtschaftlich; 40,7% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 1012kJ / 242kcal
 Fett: 3,3g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g
 Kohlenhydrate: 41,5g
 davon Zucker: 1,5g
 Eiweiß: 10,9g
 Kochsalz: 1,13g

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **163**
 Rezeptname: **Mohngnom / DinkelBrötchen**
 Ausbackgewicht: 30 á 67g

Verbundene Artikel:

163 *Name:* **Mohngnom** *Artikelgewicht:* Stck
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen mit Mohn *Stück p.a.:* 10467
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: demeter



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser		38,0	898,0	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Dinkel (Korn), dem		29,8	703,4	Mosaik Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Dinkelvollkornmehl, fein, dem		26,9	635,0	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Mohn, bio		2,5	59,4	Bauck
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
Hefe, bio		1,7	40,6	Terra
	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Steinsalz, konv		1,0	22,9	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Acerola Kirschkpulver, bio		0,0	0,8	Bauck
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
	<i>Summe:</i>	100,0	2360,0	

Deklaration

54% **Dinkel** vollkornmehl**, Wasser, 5% **Dinkel** vollkornnaturesauerteig**, 3% Mohn*, Hefe*, Steinsalz, Acerola-Kirschkpulver* (enthält Maltodextrin*)
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

7% bio; 93% dem

Regionalität

48,1% EURegio; 47,8% EU; 4,1% Welt

landw. Herkunft

59,3% ökologisch, landwirtschaftlich; 40,7% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 1002kJ / 239kcal
 Fett: 3g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g
 Kohlenhydrate: 41,4g
 davon Zucker: 1,5g
 Eiweiß: 11g
 Kochsalz: 1,13g

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **164**
 Rezeptname: **Sonnwichtel / DinkelBrötchen**
 Ausbackgewicht: 30 á 67g

Verbundene Artikel:

164 *Name:* **Sonnwichtel** *Artikelgewicht:* Stck
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen *Stück p.a.:* 13193
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: demeter



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser		38,0	898,0	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Dinkel (Korn), dem		29,8	703,4	Mosaik Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Dinkelvollkornmehl, fein, dem		26,9	635,0	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Sonnenblumenkerne, bio		2,5	59,4	Kramerbräu Saaten GmbH
	bio; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Hefe, bio		1,7	40,6	Terra
	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Steinsalz, konv		1,0	22,9	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Acerola Kirschpulver, bio		0,0	0,8	Bauck
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
	<i>Summe:</i>	100,0	2360,0	

Deklaration

54% **Dinkel** vollkornmehl**, Wasser, 5% **Dinkel** vollkornnaturesauerteig**, 3% Sonnenblumenkerne*, Hefe*, Steinsalz, Acerola-Kirschpulver* (enthält Maltodextrin*)
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

7% bio; 93% dem

Regionalität

48,1% EURegio; 51,8% EU; 0,1% Welt

landw. Herkunft

59,3% ökologisch, landwirtschaftlich; 40,7% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 1001kJ / 239kcal
 Fett: 2,5g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g
 Kohlenhydrate: 42,3g
 davon Zucker: 1,6g
 Eiweiß: 11,1g
 Kochsalz: 1,13g

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **165**
 Rezeptname: **Kürbiskern / DinkelBrötchen**
 Ausbackgewicht: 30 á 70g

Verbundene Artikel:

165 *Name:* **Kürbiskern** *Artikelgewicht:* Stck
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen mit Kürbiskernen *Stück p.a.:* 13010
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: kontrolliert biologisch



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser	---	37,7	898,0	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Dinkel (Korn), dem		29,5	703,5	Mosaik Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
Dinkelvollkornmehl, fein, dem		26,6	635,0	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
Kürbiskerne, bio		3,5	84,2	Kramerbräu Saaten GmbH
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
Hefe, bio		1,7	40,6	Terra
	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Steinsalz, konv		1,0	22,9	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
Acerola Kirschkpulver, bio		0,0	0,8	Bauck
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
	<i>Summe:</i>	100,0	2385,0	

Deklaration

53% **Dinkel**vollkornmehl**, Wasser, 5% **Dinkel**vollkornnaturesauerteig**, 4% Kürbiskerne*, Hefe*, Steinsalz, Acerola-Kirschkpulver* (enthält Maltodextrin*)
 *=kbA **=demeter

Bio-Status

8,6% bio; 91,4% dem

Regionalität

47,3% EURegio; 47% EU; 5,7% Welt

landw. Herkunft

59,7% ökologisch, landwirtschaftlich; 40,3% sonst. Stoffe Art. 27

Nährwerte

Brennwert: 996kJ / 238kcal
 Fett: 3,5g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g
 Kohlenhydrate: 39,6g
 davon Zucker: 1,5g
 Eiweiß: 11,3g
 Kochsalz: 1,08g