

Bäckerei Vollkern  
Volker Apitz  
Lindenhof 2  
16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **207**  
Rezeptname: **DinkelWeiß500**  
Ausbackgewicht: 1 á 500g

**Verbundene Artikel:****207**Name: **DinkelWeiß500**

Artikelgewicht: 500g

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot

Stück p.a.: 3293

Verpackung: unverpackt in Brotkiste

Bio-Status: kontrolliert biologisch

**Rezept**

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
<b>Dinkelmehl, T630, dem</b>		57,4	327,1	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Wasser</b>		36,5	207,9	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
<b>Dinkel (Korn), dem</b>		3,1	17,8	Mosaik Kuhhorst
	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Hefe, bio</b>		1,4	8,2	Terra
	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
<b>Steinsalz, konv</b>		1,0	5,6	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
<b>ZRSirup, dem</b>		0,6	3,3	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Acerola Kirschkpulver, bio</b>		0,0	0,2	Bauck
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
	<i>Summe:</i>	100,0	570,0	

**Deklaration**

57% **Dinkel**mehl\*\*, Wasser, 5% **Dinkel**vollkornnaturesauerteig\*\*, Hefe\*, Steinsalz, Zuckerrübensirup\*\*,  
Acerola-Kirschkpulver\* (enthält Maltodextrin\*)

\*=kbA \*\*=demeter

**Bio-Status**

2,3% bio; 97,7% dem

**Regionalität**

4,9% EURegio; 95% EU; 0,1% Welt

**landw. Herkunft**

61,1% ökologisch, landwirtschaftlich; 38,9% sonst. Stoffe Art. 27

**Nährwerte**

Brennwert: 1000kJ / 239kcal

Fett: 0,9g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g

Kohlenhydrate: 47,8g

davon Zucker: 1,1g

Eiweiß: 9g

Kochsalz: 1,11g