

Bäckerei Vollkern
 Volker Apitz
 Lindenhof 2
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **167**
 Rezeptname: **Franzl / DinkelBrötchen**
 Ausbackgewicht: 15 á 125g

Verbundene Artikel:

167 *Name:* **Franzl**
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen <Baguettebrötchen>
Verpackung: unverpackt in Brotkiste
Bio-Status: demeter

Artikelgewicht: Stck
Stück p.a.: 133943



Rezept

Rohstoff	Status	%	g	Lieferant
Wasser	---	39,0	897,7	
	---; ---; sonst. Stoffe Art. 27			
Dinkel (Korn), dem	dem; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich	30,6	703,2	Mosaik Kuhhorst
Dinkelvollkornmehl, fein, dem	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich	27,6	634,8	Bauck
Hefe, bio	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27	1,8	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	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: 1009kJ / 241kcal
 Fett: 1,9g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g
 Kohlenhydrate: 44,2g
 davon Zucker: 1,6g
 Eiweiß: 11g
 Kochsalz: 1,21g