

# Öko-Dinkel-Hirse

## Mehrkornbrot mit Hirse

Natursauerteigbrot ohne Zusatzstoffe  
krustig und nussig



**Hofpfisterei**  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

PRODUKTINFORMATION  
PI-0171-FIL-03  
gültig ab: 25.03.2021

Gewicht pro Stück: ca. 1000 g (Kastenform) oder Verkauf nach Gewicht

Getreideanteil (ohne andere Zutaten): 78 % Dinkel, 17 % Hirse, 5 % Roggen

Zutatenliste:

ZUTATEN:

\* aus ökologischer Landwirtschaft

\*\* aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair

Getreideerzeugnisse (DINKELMEHL\*\* (51 %), Hirse\* (11 %),  
ROGGENMEHL\*\* (4 %)), Wasser, Meersalz.

Fair-Anteil landwirtschaftlicher Zutaten: 83%

Allergene:

welche in den rezepturgemäßen  
Zutaten enthalten sind:

siehe Zutaten in GROSSBUCHSTABEN  
in obiger Zutatenliste

Spuren, die bei der Herstellung  
in das Produkt kommen können:

SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SOJA.

Spuren, die durch Transport und  
Verkauf von unverpackten Produkten  
an das Produkt kommen können:

Trotz größter Sorgfalt können wir aufgrund des  
Transports und Verkaufs von unverpackter Ware  
nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren  
einzeln allergener Zutaten aus anderen Brotsorten  
und Backwaren an diesem Produkt befinden.

Zusatzstoffe:

keine

kennzeichnungsbefreite Bestandteile:

Die Teiglockerung wird ausschließlich durch die im Natursauerteig  
enthaltenen natürlichen Hefen erzielt.  
Die ebenfalls im Natursauerteig enthaltenen Milch- und Essig-  
säurebakterien bilden wertvolle natürliche Geschmackskomponenten.  
Beim Portionieren der Teige verwenden wir Öko-Sonnenblumen- und  
Öko-Rapsöl. Spuren hiervon können im Produkt möglich sein.

Nährwerte:

(durchschnittlich pro 100 g)

Energie	1005 kJ /	237 kcal
Fett		1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,19 g
Kohlenhydrate		47 g
davon Zucker		2,8 g
Ballaststoffe		3,6 g
Eiweiß		7,6 g
Salz		1,4 g

Proteinheiten (BE):

1 BE entspricht

26 g Brot

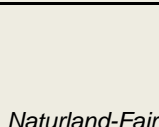
Öko-Kontrollstelle:

DE-ÖKO-005

Herkunftshinweis:

EU-Landwirtschaft

Zertifizierung gemäß:



Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH 80335 München