



Vollkorn-Knäckebrötchen mit Dinkel, 250g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 053305	GTIN-Stück 4 024297 007852	GTIN-Verpackung 4 024297 007869	eco-ID 57244	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Deutschland



Zutaten

ROGGENVOLLKORNMEHL**, DINKELVOLLKORNMEHL** (eine WEIZENART) 6 %, DINKELFLOCKEN** (eine WEIZENART) 5 %, Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus biodynamischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Kross, luftig, lecker: Das Vollkorn-Knäckebrötchen mit Dinkel von Naturata überzeugt durch seinen einzigartigen knusprigen Biss und seinen herzhaften Roggengeschmack. Die knusprig-leichte Brot-Alternative schmeckt sowohl herzhaft als auch süß belegt.

Besonders kross gebacken - ausschließlich aus hochwertigen Demeter-Zutaten. Für den perfekten Genuss!

Besonderheiten

Das Naturata Knäckebrötchen wird ohne Zusatz von Hefe nach dem sogenannten "Eisknäckeverfahren" hergestellt. Gebacken wird es ausschließlich aus hochwertigen Demeter-Rohstoffen, die schonend verarbeitet werden. Es ist frei von Palmöl, Aromen und unnötigen Hilfs- und Zusatzstoffen.

Die reduzierte umweltfreundliche Verpackung schont unsere natürlichen Ressourcen.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das knusprige Naturata Vollkorn-Knäckebrötchen schmeckt gut zu allem Süßen und Salzigen und kann zum Frühstück, aber natürlich auch zu jeder anderen Tageszeit genossen werden.



Vollkorn-Knäckebrot mit Dinkel, 250g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 053305	GTIN-Stück  4 024297 007852	GTIN-Verpackung  4 024297 007869	eco-ID 57244	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Das Knäckebrot wird nach dem "Eisknäckeverfahren" hergestellt, das heißt die Lockerung erfolgt rein physikalisch ohne Triebmittel wie Hefe. Die Zutaten werden vermischt, unter 10 °C abgekühlt und dann unter Lufteinschlag gelockert. Dadurch erhält das Knäckebrot sein charakteristisch löchriges Muster und wird luftig, leicht und kross. Zum Schluss wird der Teig dünn ausgestrichen und in der Backstraße für 10 Minuten gebacken. Die Anfangs-Temperatur von 320 °C fällt bis zum Ende der 50 Meter langen Backstraße auf 120 °C ab.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier

enthalten: Gluten, Dinkel, Roggen

Spuren möglich: Sesam

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Vollkorn-Knäckebrot mit Dinkel, 250g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 053305	GTIN-Stück 4 024297 007852	GTIN-Verpackung 4 024297 007869	eco-ID 57244	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
Mahlgrad	Vollkorn
Getreidesorten	Roggen, Dinkel

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Vollkorn-Knäckebrot mit Dinkel
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1458 kJ / 345 kcal
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	66,0 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE, Papier

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------