



Vollkorn-Knäckebrötchen mit Dinkel, 250g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 053305	GTIN-Stück 4 024 29 7 007 85 2	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 007 86 9	eco-ID 57244	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke NATURATA



Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland



Zutaten

ROGGENVOLLKORNMEHL**, DINKELVOLLKORNMEHL** 6 %, DINKELFLOCKEN** 5 %, Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus biodynamischem Anbau

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 ist bekömmlich und 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-Knäckebrötchen mit Dinkel, 250g

Naturata > mehr als bio



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

Herstellung

Das Knäckebrötchen 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

glockert. Dadurch erhält das Knäckebrötchen 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 und vor Wärme geschützt lagern.

Allergiehinweise

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

enthalten: Gluten

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
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Salzart.....	Meersalz
Mahlgrad.....	Vollkorn
Getreidesorten.....	Roggen, Dinkel

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	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)

Verpackungsmaterial.....	PE, Papier
Verpackungsart.....	Stück