

Emmer-Quinoa BROT

EMMER

- » ZÄHLT NEBEN EINKORN UND DINKEL ZU DEN URGETREIDEARTEN
- » DAS SPELZGETREIDE IST EINE URSPRÜNGLICHE WEIZEN-ART, ZÜCHTERISCH NIE BEARBEITET
- » EINGESETZT IN FORM VON „EMMERVOLLKORNMEHL“
- » AN DER EMMERKORNÄHRE REIFEN AUS JEDEM ABSATZ DER ÄHRENSPINDEL NUR ZWEI KÖRNER, DER EMMER WIRD DESHALB AUCH ZWEIKORN GENANT



QUINOA

- » ZÄHLT WIE AMARANTH ZU DEN PSEUDOGETREIDEN
- » FUCHSSCHWANGGEWÄCHS
- » URSPRUNG SÜDAMERIKA
- » EINGESETZT IN FORM VON „GEPUFFTEM GETREIDE“
- » PUFFINGPROZESS:
QUINOA WIRD UNTER DRUCK MIT DAMPF ERHITZT, DABEI KOMMT ES ZU EINER AUSDEHNUNG DES KORNS. DIE STRUKTUR WIRD PORÖS UND DIE FORM BLEIBT ERHALTEN.

Emmer-Quinoa BROT

DAS BESTE AUS URZEIT UND NEUZEIT:
DIE EMMER-QUINOA KOMPOSITION!

» RUSTIKALES CLEAN-LABEL-BROT

» ERLESENE KOMBINATION VON 60% DINKEL, 23% ROGGEN UND 17% EMMER-VOLLKORN

» MIT GEPUFFTEM QUINOA UND WALDSTAUDENROGGENVOLLKORN



Zutaten:

Getreidemahlprodukte (DINKelmehl, EMMERVollkornmehl, WALDSTAUDENROGGENvollkornmehl), Wasser, nat. Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, WEIZENGLÜTEN, Quinoa gepufft, Leinsaat geschrotet, Speisesalz, Hefe, ROGGENVollkornsauerteig getr., Apfelpulver, WEIZENQuellmehl, Malzextrakt (GERSTE).