

# Dinkel Flammendes Herz



Verkehrsbezeichnung: Dinkeldessertgebäck

Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100%

Zutaten: Dinkelmehl 630\*, Dinkelvollkornmehl\*, pflanzliches Fett\*(Pflanzliche Öle und Fette (Palm, Sonnenblumen in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat\*, Sonnenblumenlecithin, Salz, Karottensaftkonzentrat\*), Ei\*, Milch\*, Rübenzucker\*, Sambacreme\*(Haselnüsse\*, Vollrohrzucker\*, Rohrzucker\*, Palmöl\*, Vollmilchpulver\*, Kakaopulver\*, Bourbon Vanille\*)

Hinweise für Allergiker: Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:  
Dinkel, Milch, Haselnuss, Ei

Gebäckcharakteristik: Die Dinkel Flammende Herzen sind ein feines Dauergebäck. Gefüllt mit der leckeren Haselnusscreme sind sie natürlich etwas für süße Schleckermäuler. Das Dinkelvollkornmehl unterstützt die nussige Note. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Dinkel enthält viel Kieselsäure, die sich günstig auf Haut, Haare und Nägel sowie Denkvermögen und Konzentration auswirken.

Verzehrempfehlungen: Die Dinkel Flammende Herzen sind lecker auf der Kaffeetafel und ein klasse Gebäck, wenn man sich bei der Menge nicht sicher ist. Falls sie nicht verspeist werden, kann man sich den Genuss auch noch an den folgenden Tagen gönnen.

Verzehrsfrische: Wie der Name Dauergebäck schon sagt, sind diese Gebäcke über mehrere Tage ohne Qualitätsverlust zu verzehren.

Alternativgebäcke: Dinkelblümchen

\*kontrolliert biologischer Anbau