

Dinkel Vollkornseele

Dinkel Vollkornseele mit Kümmel



Verkehrsbezeichnung:	Dinkelkleingebäck
----------------------	-------------------

Getreidemischungsverhältnis:	Dinkel 100%
------------------------------	-------------

Zutaten:	Dinkelvollkornmehl*, Steinsalz, Hefe*, Sesam*, Kümmel*, Dinkelquellmehl*, Gertsenmalzmehl*, Acerolakirschsafmehl*
----------	---

Hinweise für Allergiker:	Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Dinkel, Gerste, Sesam
--------------------------	---

Gebäckgewicht:	190g
----------------	------

Gebäckcharakteristik:	Durch eine besonders lange Teigführung sind unsere Seelen sehr aromatisch. Die Kruste ist kräftig ausgebildet und die Krume eher Kompakt. Durch den hohen Krustenanteil ist es außen sehr knusprig.
-----------------------	---

Verzehrempfehlungen:	Unser Favorit zur Frühstückspause. Hält locker satt bis zu Mittagessen. Das Gebäck ist weizenfrei und somit für Weizenallergiker geeignet. 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.
----------------------	--

Verzehrsfrische:	Auch ohne sie noch einmal aufzubacken haben Seelen am Abend noch einen besonderen Geschmack. Seelen müssen nicht unbedingt offenfrisch verzehrt werden, das besondere Aroma kommt erst nach einigen Stunden voll zur Entfaltung.
------------------	--

Alternativgebäcke:	Panito
--------------------	--------

*kontrolliert biologischer Anbau