



DE-ÖKO-007  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Fasanenbrot Vollkornbäckerei

Sascha Beisel e.K.  
Lorenzstraße 7  
76297 Stutensee-Blankenloch  
Tel.: 07244 / 7372501  
FAX: 07244 / 7372509  
Mail: kunde@fasanenbrot.de  
www.fasanenbrot.de  
DE-ÖKO-007

# Dinkel-Kamut Panini



1 Stück  
ca. 90g

## Detaillierte Informationen

Das Dinkel-Kamut-Panini ist ein Weißbrotgebäck nach italienischer Art. Bei unserem Panini ist der Hauptgetreideanteil Dinkel. Die richtige Verarbeitung des Dinkelteiges ist aufwendig und erfordert Geduld und Erfahrung.

Am Vortag wird aus Dinkelmehl, Wasser, Salz und Hefe ein Vorteig angesetzt, der über Nacht ruht und für die Konsistenz des Teiges wie auch das Aroma des Endproduktes wichtig ist. Unser Panini enthält neben Dinkelmehl auch noch Kamut-Vollkornmehl, welches ihm eine goldgelbe Farbe verleiht und es mit reichlich Eiweiß und Mineralien anreichert. Feucht bleibt das Panini im Inneren dank des hohen Feuchtklebergehaltes von Dinkelmehl und dem beigefügten Olivenöl. Das Ciabatta ist außen etwas knusprig, innen weich und luftig.

## Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	938 kJ 225 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	44,1 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,3 g

## Zutaten und Allergene

DINKELMEHL TYP 630\* (38%) (eine WEIZENART\*), KAMUTMEHL VOLLKORN\*, Wasser, DINKELVOLLSAUERTEIG\* (DINKEL-FLOCKEN\* 8%, WASSER), Hefe, Steinsalz, DINKELMALZ\*, Olivenöl\*

## Besondere Informationen

Dieses Gebäck kann Sesam enthalten

\*Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau - kontrolliert und zertifiziert: DE-ÖKO-007  
- geringfügige Änderungen vorbehalten -  
2019-by Fasanenbrot - Stutensee - www.fasanenbrot.de