



## HOAMAT! DINKEL-BUCHWEIZEN-BROT

Tradition und Herkunft stehen immer mehr im Fokus der Konsumenten. Sie möchten heute mehr denn je wissen, woher die Lebensmittel kommen und vertrauen auf das handwerkliche Können ihres Bäckers. „So wie früher“ steht für traditionelle Qualität und besten Geschmack.

Dinkel steht daher schon seit langer Zeit ganz oben in der Beliebtheitskala der Konsumenten für Brot & Gebäck und nun folgt Buchweizen.

Buchweizen wird aufgrund seiner Herkunft als „Pseudogetreide“ bezeichnet, denn trotz seines Namens handelt es sich bei Buchweizen nicht um ein Getreide, sondern um eine Pflanzengattung aus der Familie der Knöterichgewächse. Ursprünglich aus Zentralasien kommend wurde Buchweizen im 14. Jahrhundert von den Mongolen nach Europa gebracht.

Mittlerweile liegt Buchweizen voll im Trend und ist somit von großer Bedeutung für Konsumenten, die sehr viel Wert auf eine ausgewogene Ernährung legen. Im Vergleich zu anderen Getreidearten, wie Weizen, Reis und Mais ist Buchweizen reicher an Mineralstoffen, wie Eisen, Selen und Zink und eine gute Protein-, Ballaststoff- und Energiequelle.

Aus diesen beiden Hauptrohstoffen - österreichischer Herkunft - hat Lesaffre eine Brotmischung kreiert, die mit dem unverkennbar nussigen Geschmack und weiteren Saaten, wie Hirse und Sonnenblumenkernen ein außergewöhnliches und aromatisches Geschmackserlebnis garantiert.

### Vorteile:

- Hauptzutaten Dinkelmehl und Buchweizenmehl aus österreichischem Anbau
- Flohsamenschalenmehl als zusätzlicher Beitrag zur Ballaststoffzufuhr
- ohne Zusatz von Weizen
- Clean Label
- unverkennbar nussiger Geschmack
- saftige Krume und ausgezeichnete Frischhaltung

Artikelnummer	100008742
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

