



MÜHLENBÄCKEREI

Früetzi

unser „Schweizer Brot“



DE-ÖKO-006



www.fritz-muehlenbaeckerei.de

Grüezi Früetzi!



Einen „Dinkelberg“ für den Genuß und die Gesundheit.

Alle Zutaten werden von unseren erfahrenen Bäckern sorgfältig ausgewählt, gewogen und verarbeitet. Nach Schweizer Art fertigen wir ein Aromastück, welches dem Hauptteig zugesetzt wird. Erst das Aromastück macht das **Früetzi** so einzigartig: lange saftig mit einem milden, leicht süßen und urigem Brotgeschmack. Dabei verzichten wir ganz auf den Zusatz von Gewürzen, Zucker oder Malz. **Früetzi** ist ein Brot aus 100 % noch nicht „verzüchtetem“ Dinkel und ist daher nicht nur leicht bekömmlich, es spendet auch die nötige Energie für jeden Gipfelsturm.



500 g

Zutaten:

46 % **Dinkelauszugsmehl** Type 812,
Wasser, 8 % **Vk-Dinkelmehl**,
Hefe, Meersalz, **Backferment**
und viel Liebe

alle Zutaten aus kbA (außer Wasser und Salz)

Nährwertgehalt pro 100 g:

Brennwert 904,3 kJ/216,0 kcal
Eiweiss 7,8 g
Kohlenhydrate 45,7 g (3,8 BE)
Fett 0,6 g

Mehr finden Sie auf unserer Homepage:

www.fritz-muehlenbaeckerei.de



DE-ÖKO-006



Stand: September 2014 · Änderungen vorbehalten!

FRITZ Mühlenbäckerei GmbH
Münchener Straße 28 · 85653 Aying