

Bio Dinkelsirup

Dinkel ist ein Getreide mit einer wahrlich langen Geschichte. Das beliebte Urgetreide ist nicht nur besonders lecker auf Brot und Brötchen, sondern durch seinen malzigen Charakter auch ideal zum Backen und zum süßen diverser Desserts. Dinkelsirup wird gewonnen, in dem Dinkelmehl mit Wasser unter Zugabe von GVO-freien Enzymen erwärmt, gefiltert und anschließend schonend eingedickt wird. Bei diesem Verfahren bleiben sämtliche Mineralstoffe des Dinkels wie Kalium, Magnesium und Phosphor enthalten. Der hohe Anteil von Mehrfachzuckern verzögert zudem die Zuckeraufnahme im Blut und sorgt so für ein längeres Sättigungsgefühl.

- .. vegan
- .. von Natur aus fructosefrei
- .. vielfältig einsetzbar

Zutaten ... Dinkelsirup * , Wasser .

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.314 kJ/ 314 kcal
Fett	<0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	74 g
-davon Zucker	55 g
-davon Glucose	30,4 g
-davon Fructose	<0,5 g
-davon Maltose	17,3 g
Eiweiß1)	3,6 g
Ballaststoffe	<0,5 g
Salz2)	0,06 g

1) Gluten < 20 ppm

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium

Die Nährwertangaben basieren auf durchschnittlichen Analysenwerten, die natürlichen Schwankungen unterliegen. Die Angaben dienen ausschließlich zur Information, insbesondere welche Mono- und Disaccharide im Lebensmittel enthalten sind.



Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Zähflüssig

Farbe: Hellbraun

Geschmack: Süß getreidig, typischer Dinkelgeschmack

Geruch: Süßlich, getreideartig, malzig

Brix: ca. 80%

Allergene ... keine

MHD ... 12 Monate

Weitere Qualitätsparameter stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage in unseren umfangreichen Produktspezifikationen zur Verfügung.

Enthaltene Rohstoffe

- Dinkel

Empfohlene Gebindegrößen

- Spender 700 g PET
- Spender 250 g PET
- Spender 350 g PET