

# Bio Dinkel-Trockensauerteig

BÖCKER Sauerteige in Bio-Qualität werden ausschließlich aus Rohstoffen aus dem kontrolliert biologischen Anbau hergestellt. Ohne Eingriffe oder Manipulationen reifen die Sauerteige ganz natürlich heran.

Die mikrobiologische Kontrolle im BÖCKER-Labor überwacht lediglich diese natürlichen Prozesse, um die Reinheit und die ausreichende Aktivität der Milchsäurebakterien sicherzustellen.

BÖCKER's natürliche getrocknete Sauerteig-Produkte in Bio-Qualität werden aus natürlich fermentierten Bio-Sauerteigen hergestellt. Die Kurzzeit Trocknung erfolgt nach Abschluss des Fermentationsprozesses besonders schonend. So entsteht die natürliche Säure. Darüber hinaus bilden sich zahlreiche röstige Aroma-Komponenten in konzentrierter Form.

Nutzen Sie unsere [Anleitung zur richtigen Anwendung von Trockensauerteig](#) falls Sie noch keine Erfahrung mit Trockensauerteig haben!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1529 kj
Brennwert kcal	361 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	57 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	8,3 g
Eiweiß	15 g
Salz	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Dinkel	Ja