

# Bio Roggen-Trockensauerteig

Trockensauerteig dient lediglich zur Ansäuerung des Teiges und zur Geschmacksgebung. Er enthält keine lebenden Bakterien/Hefen (inaktiv). Daher bitte dem Teig bei Verwendung von getrocknetem Sauerteig stets zusätzlich Hefe zufügen. Durch den Trocknungsprozess und den Luftsauerstoff verliert die natürlich enthaltene Hefe im Pulver ihre Triebkraft.

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!

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1436 kj
Brennwert kcal	339 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	57 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	13 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----