

## Beumer & Lutum GmbH Bäckerei

Cuvrystr. 22

10997 Berlin

Tel. 030-61 67 55 7 - 0, Fax 61 28 02 72

E-Mail: [baeckerei@beumer-lutum.de](mailto:baeckerei@beumer-lutum.de)

[www.beumer-lutum.de](http://www.beumer-lutum.de)



### Dinkelbrote

Verfügbarkeit	Artikel	Zutaten
täglich	<b>Dinkel fein, 750 g</b>	100 % Dinkel*, Meersalz.
	<b>Dinkel fein, 1000 g</b>	Lockerungsmittel: Dinkelbackferment*
täglich	<b>Dinkel Butters toast</b> 750 g	84 % Dinkelmehl* Typ 630, 16 % DinkelVK*, Butter*, Honig*, Hefe*, Meersalz.
Mi./Fr.	<b>Dinkel-Sprossenbrot</b> 750 g	51 % DinkelVK*, 22 % gekeimter Dinkel*, 22 % D'schrot, 5 % Dinkel* Type 405, Honig*, Öl*, Meersalz, Gewürze*.
täglich	<b>Dinkel-Saatenbrot</b> 750 g	DinkelVK*, Dinkelsprossen*, Leinsaat*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Meersalz, Dinkelgrieß*, Honig*, Olivenöl*.
Do./Fr./Sa.	<b>Schweizer</b> 500 g	100 % Dinkelmehl* Typ 630, Hefe*, Meersalz