

Unser Heimatbrot aus Heimatroggen



**Finks Sterntaler – Ein Stück
Tradition aus der Region**

Unser bekömmlicher Sterntaler aus regionalem Vollkorn

ZUTATEN

Finks Sterntaler besteht aus 70 % Heimatroggen, das dem Brot seinen angenehm milden Geschmack verleiht, 30 % Dinkel, frischem Quellwasser sowie einer Prise Meersalz. Wie bei allen Broten verzichten wir auch beim Sterntaler auf chemische Zusatzstoffe.



NÄHRWERTANGABE (je 100 g)

Brennwert	800 kJ	Eiweiß	6,5 g
Kohlenhydrate	38,6 g	Fett	1,9 g

ALLERGENE

Glutenhaltig, kann Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.

Nachhaltiger Anbau nach neuesten Kriterien



DER HEIMATROGGEN

Roggensorten mit hellen Körnern waren in Mitteleuropa früher häufig anzutreffen. Mit Beginn der neuzeitlichen Roggenzüchtung wurden aber dunklere Kronfarben bevorzugt. Heimatroggen ist eine nachhaltig gezüchtete Getreidesorte nach Vorbild der früheren Roggenarten.



Backen mit Liebe und Zeit

Getreide aus der Region – sortenrein gemahlen

DIE ERLENMÜHLE IN KLEINLÜDER

Unseren bekömmlichen Heimatroggen beziehen wir aus der traditionellen Getreidemühle von 1823 aus Kleinlüder und aus der Bohlsener Mühle. In diesen Mühlen wird nach wie vor hoher Wert auf Qualität und Sortenreinheit gelegt. Das Getreide wird größtenteils in der ländlichen Main-Kinzig-Fulda-Region angebaut und von örtlichen Bauern geerntet. Ein Teil des Getreides wird auf dem Hainfelder Hof in Steinau a. d. Str. angebaut und von dem Landwirt Frank Amend geerntet.

Die ständige Überwachung der Mehle und eine permanente Qualitätskontrolle im hauseigenen Labor der Mühle sorgen für eine konstante Qualität und gute Bekömmlichkeit.



© Merz-Tricot GbR



Backen mit Liebe und Zeit