

Brot News April 2015

Neu -jetzt bei Seidel!

"Emmer kommt!"

Emmer Urkorn das Brot mit natürlichen Zutaten für unvergleichlichen Genuss!



Verehrte Kunden, demnächst erwarten Sie eine Brot-Spezialität mit „Emmer“ dem Urgetreide!

- **Bewährtes erhalten**
- **Aus Liebe zur Natur**
- **Spezialitäten aus Emmer und Dinkel**

Naturnah backen liegt im Trend und wenn man dann noch beste Nährwerte mit excellentem Geschmack verbinden kann, sind wir natürlich sofort dabei. Neben Ballaststoffen und Eiweiß bietet Emmer Urkorn auch überzeugende Inhaltsstoffe wie: Eisen, Kalium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Phosphor und Zink. Insbesondere bei unserem Emmer Urkornbrot in Verbindung mit Dinkelvollkornmehl und Dinkelvollkornsauerteig, sowie Kürbiskernen und Weizenmalz, erwartet Sie ein würzig aromatischer Brotgeschmack, der hervorragend harmonisiert. Freuen Sie sich auf eine leckere Kruste, eine gut gelockerte Krume und lange Frischhaltung.

Immer lecker ob daheim oder als Pausenbrot.



Emmer Urkorn

Den Emmer (*Triticum dicoccum*) gibt es seit rund 12.000 Jahren. Er ist durch die spontane Zufallskreuzung mit einem Wildgras entstanden. Er hat einen langen Halm und an der Ährenspindel wachsen aus jedem Absatz der Spelze nur zwei Körner. Daher die landläufige Bezeichnung „Zweikorn“. Beide Körner sind fest von einer Spelze (Schutzmantel ums Korn) umschlossen, ähnlich wie bei Dinkel und Hafer. Der Emmer ist daher auch eine robuste Getreidesorte. Er ist resistenter gegenüber Pflanzenkrankheiten und durch den geringen Nährstoffbedarf anspruchslos gegenüber Bodenverhältnissen und Witterung. Der heutige Emmer besitzt weitgehend noch seine ursprünglichen Erbanlagen. Die Inhaltsstoffe überzeugen durch ein Potential an guten Eigenschaften.