



Urgetreide

Einkorn, Waldstaudenroggen und Dinkel bilden die Grundlage für die neuen Urgetreide-Brötchen im Sortiment von Délifrance. Das Urgestein Boule Rustique besteht aus dunklem Teig, für den Waldstaudenroggen, Roggen und Weizen verarbeitet wurden. Roggenmalzflocken bilden das Topping. Auch der Urgetreide Tropfen wird aus einer Rezeptur mit Dinkel, Waldstaudenroggen, Roggen und Weizen hergestellt, hat jedoch ein Mais-Topping. Für das Urgetreide Brötchen kommen Dinkel und Einkorn zum Einsatz. Abgerundet ist die Rezeptur mit Joghurt und Chia-Samen. Jedes der drei neuen Produkte trägt eine essbare Dekor-Oblate. Zudem ist ein Urgetreide Petits Pains Mix erhältlich, der die Mini-Varianten der Neuheiten umfasst.