



Der Vöhringer Dinkelbeck

Direktvermarkter



Der Dinkel Beck



Ein Brot in seiner vollkommenen Form, rein Dinkel, vollwertig bis zur letzten Scheibe.

Feinst gemahlener Dinkel, zarte Sonnenblumenkerne, Steinsalz, etwas Hefe und nicht zuletzt unser täglich frisch angesetzter Natursauerteig lassen ein besonders bekömmliches Vollkornbrot entstehen. Das milde Arome entwickelt sich während der langen Teigruhe, die zwei Stunden nicht unterschreiten sollte. Diese Zeit müssen wir uns nehmen.

Qualitätsprüfungen stehen jährlich an – mit Erfolg. Der Dinkelbeck erhielt 2001 den erstmalig ausgetragenen Staatsehrenpreis. Zuletzt wurde den Backwaren des Dinkelbecks 2007 vier und 2008 sogar 9 Goldmedaillen verliehen.

Adresse:

Wannengasse 7
89269 Vöhringen

☎ +49 7306 5975

☎ +49 7306 34238

🏠 www.dinkelbeck.info/

✉ info@dinkelbeck.info

Autor:

Landkreis Neu-Ulm
touristik@ira.neu-ulm.de



Quelle: destination.one

ID: p_100022060

Zuletzt geändert am 26.08.2019, 13:12





Der Dinkel Beck



Der Dinkel Beck

