



REF: P460A
EAN-13: 8436017118100 | EAN-14: 18436017118107

VIELKORNBROT



Ein doppelt fermentiertes, rustikales, spitz zulaufendes Brot mit einer knusprigen Kruste und einem großzügigen Topping aus Leinsamen, Sesam und Mohn. Ein Brot, das nicht nur ausgezeichnet schmeckt und duftet, sondern auch noch nahrhaft ist. Mit einem hohen Anteil an Ballaststoffen, Proteinen und mit geringem Zuckergehalt. Seine Krume, die weitere Samen, wie Sonnenblumenkerne, und Haferflocken birgt, hat eine schöne goldene Färbung und den vollen Geschmack von Weizenmehl und geröstetem Malz. Ein Brot, das das Herz aller Getreidefans höher schlagen lässt. Zudem ist Sesam reich an ungesättigten Fettsäuren (für den Organismus gute Fette wie Omega 3 und Omega 6), die dazu beitragen, den Cholesterinspiegel zu senken und somit Herz-Kreislaufkrankheiten vorzubeugen. Sie sind auch reich an Vitamin B1. Auch Leinsamen besitzen Nährstoffen, die sie von anderen Lebensmitteln unterscheiden. Sie gehören zu den nahrhaftesten Lebensmitteln pflanzlicher Art der Welt: Sie sind ein wahres Konzentrat an Spurenelementen, Ballaststoffen, Mangan, Vitamin B1 und Omega 3.

345GR
GEWICHT
VORGEBACKEN

STÜCKZAHL 28 Stück/Karton | 28 Stück/Karton

ABMESSUNGEN KARTON 600x398x263

BACKZEIT 18 min | 180 °C

AUFTAUZEIT 20 min

BREITE 8 cm

LÄNGE 37.5 cm

GEWICHT VORGEBACKEN 345 g



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



CLEAN LABEL



BALLASTSTOFFQUELLE

