



REF: P468A
EAN-13: 8436017106169 | EAN-14: 18436017106166

RHOMBUS SAMEN

80GR
GEWICHT
VORGEBACKEN



Das Rhombus-Samen-Brot ist 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 Gaumenschmaus, der das Herz aller Getreidefans höher schlagen lässt. Zudem sind Leinsamen 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.

STÜCKZAHL 56 Stück/Karton | 48 Stück/Karton

ABMESSUNGEN KARTON 398x296x278

BACKZEIT 5 min | 200 °C

AUFTAUZEIT 20 min

BREITE 5 cm

LÄNGE 18 cm

GEWICHT VORGEBACKEN 80 g



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



5 MINUTEN UND FERTIG



KLEINE KISTE



VON DER SPANISCHEN

HERZSTIFTUNG ANERKANNT



CLEAN LABEL



VEGAN



HOHER

BALLASTSTOFFGEHALT



EIWEISSQUELLE

