



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

RHOMBUS SAMEN

80GR
GEWICHT
VORGEBACKEN



STÜCKZAHL	56 Stück/Karton 48 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	398x296x278
BACKZEIT	5 min 180 °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



BALLASTSTOFFQUELLE

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.

