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

VIELKORNBROT

345GR
GEWICHT
VORGEBACKEN



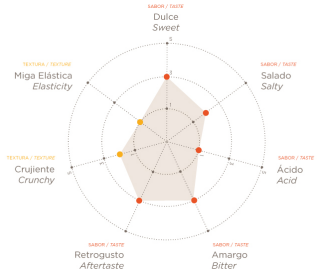




Ein doppelt fermentiertes, rustikales, spitz zulaufendes Brot mit einer knusprigen Kruste und einem großzügigen Topping aus Leinsamen, Sesam und Mohn. Ein Brot, das nicht nur ausgezeichnet schmeckt und duftet, sondern auch noch nahrhaft ist. Mit einem hohen Anteil an Ballaststoffen, Proteinen und mit 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.

GEWICHT VORGEBACKEN	345 g
LÄNGE	37.5 cm
BREITE	8 cm
AUFTAUZEIT	20 min
BACKZEIT	18 min |180 °C
ABMESSUNGEN KARTON	600x398x263
STÜCKZAHL	28 Stück/Karton | 28 Stück/Karton



SAUERTEIG

DOPPEL-GÄRUNG

CLEAN LABEL

BALLASTSTOFFQUELLE