



REF: C147A
EAN-13: 8436017108552 | EAN-14: 18436017108559

RUSTIKALER SESAMSTIEL

340GR

GEWICHT
VORGEBACKEN



STÜCKZAHL 30 Stück/Karton | 28 Stück/Karton

ABMESSUNGEN KARTON 600x398x263

BACKZEIT 18 min | 180 °C

AUFTAUZEIT 20 min

BREITE 7 cm

LÄNGE 36.5 cm

GEWICHT VORGEBACKEN 340 g



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



HANDWERKLICH GEBACKEN



CLEAN LABEL



HOHER

BALLASTSTOFFGEHALT

Rustikales Brot mit hohem Ballaststoffgehalt und einer dezenten Note von geröstetem Sesam. Das Tallo Sésamo ist ein rustikales Brot für den täglichen Verzehr, das jedoch durch die Sesamsamen einen Hauch von Persönlichkeit erhält, der es von anderen unterscheidet. Es wird hauptsächlich aus Weizenmehl (97 %) mit einem kleinen Anteil an Roggen (3 %) hergestellt und enthält geröstete Sesamsamen (2 %). Dieses Brot bietet einen milden Geschmack mit feinen Nuancen, die an Nüsse erinnern können. Die Zugabe von Weizenfasern verbessert nicht nur das Nährwertprofil des Brotes – was die Angabe „hoher Ballaststoffgehalt“ erlaubt –, sondern auch seine Textur und Haltbarkeit. Die Ballaststoffe ermöglichen es, während der Herstellung mehr Wasser zu speichern, was zu einem feuchteren, lockeren Brotinneren mit längerer Frische führt.

