

# Basler Kipf



## Verkehrsbezeichnung:

Weizenmischbrot

## Zutatenliste:

STEINMETZ Weizenmehl, Wasser, STEINMETZ Roggenmehl, Vorteig, Meersalz, Hefe

## Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten, Soja, Milcherzeugnisse

## Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 884 / Brennwert in kCal: 211 / Eiweiß: 7,0g / Kohlenhydrate: 42,6g / Fett: 1,1 g / Broteinheiten (BE): 3,5 / entspricht: 28 g = 1 BE

## Gebäckcharakteristik:

Eine besonders rustikale, knusprige Kruste gibt diesem Brot ein unverwechselbares Aroma. Die Krume ist gut gelockert und schmeckt durch die Zugabe von Roggenmehl und Sauerteig abgerundet aromatisch.

## Verzehrempfehlung:

Schwarzwälder Schinken und Bauernwürste wie Landjäger oder Bratwürste sind eine passende Ergänzung zu diesem rustikalen Krustenbrot.

## Verzehrsfrische:

Dieses herrliche Landbrot schmeckt am 1. Tag vorzüglich, aber aufgrund des besonderen Back-Verfahrens ist es auch am zweiten und dritten Tag eine schmackhafte Ergänzung von herzhaften Speisen.

*Mühl's*

# Brot

Lexikon

*Mühlhäuser*  
Der knusperfrische Bäcker