

Kilo Laib



Verkehrsbezeichnung:

Weizenmischbrot

Zutatenliste:

STEINMETZ Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig, STEINMETZ Roggenmehl, Meersalz, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 894 / Brennwert in kCal: 214 / Eiweiß: 7,3 g / Kohlenhydrate: 42,9 g / Fett: 1,11 g / Broteinheiten (BE): 3,6 / entspricht: 28g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Wir backen unseren Kilo Laib mit Sauerteig, der diesem Brot ein mildes, abgerundetes Aroma verleiht. Die saftige Krume und kräftige Kruste machen dieses Brot sehr bekömmlich und leicht verdaulich.

Verzehrempfehlung:

Diese Brotspezialität empfehlen wir ganz besonders zu einem Brotbuffet. Es eignet sich aber auch mit Butter, Marmelade, Wurst, Käse und einem Ei zum Frühstück.

Verzehrsfrische:

Der Kilo Laib ist ein helles Weizenbrot. Der Sauerteig und die kräftige Kruste geben ihm jedoch eine Verzehrsfrische von 4-6 Tagen. Zum Schutz vor dem Austrocknen sollten Sie es jedoch im Brottopf aufbewahren.

Mühl's

Brot

Lexikon

Mühlhäuser
Der knusperfrische Bäcker

