

# Korneck



## Verkehrsbezeichnung:

Mehrkornbrot

## Zutatenliste:

Wasser, Weizenmehl, Natursauerteig, STEINMETZ Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Keimkraftmehl, Leinsamen, Sojaschrot, Hefe, Meersalz, Weizenkleber, Gerstenmalz, Gewürze

## Hinweise für Allergiker:

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

## Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 921 / Brennwert in kCal: 220 / Eiweiß: 8 g / Kohlenhydrate: 38,1 g / Fett: 3,7 g / Broteinheiten (BE): 3,2 / entspricht: 31 g = 1 BE

## Gebäckcharakteristik:

Diese Mehrkornbrot ist ein sehr geschmackintensives und ballaststoffreiches Brot. Die verschiedenen Körner sind wichtige Lieferanten für Vitamine und ungesättigte Fettsäuren. Ihre Zugabe ergibt ein mildes, abgerundetes Brot mit einem leichten Nussgeschmack. Unser Korneck ist sehr bekömmlich und leicht verdaulich.

## Verzehrsempfehlung:

Dieses Korneckbrot ist aufgrund seines hohen Ballaststoffgehalts ein echtes Frühstücksbrot. Verzehrt mit Honig, Joghurt und Obst wird es zum Muntermacher. Unser Tipp: Probieren Sie es zu sommerlichen Salaten und oder einfach herzhaft belegt.

## Verzehrsfrische:

Unsere Brotspezialität, mit Natursauerteig gebacken, können Sie 4 Tage verzehren. Zur Erhaltung des Aromas ist eine Lagerung im Brottopf empfehlenswert. In Scheiben geschnitten und gefrostet, können Sie sich einen Vorrat von ein bis zwei Wochen anlegen.

*Mühl's*

# Brot

Lexikon

*Mühlhäuser*  
Der käußerfrische Bäcker

