

5er Der Pfundskerl



Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot

Zutatenliste:

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

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 962 / Brennwert in kCal: 230 / Eiweiß: 6,27 g / Kohlenhydrate: 47,94 g / Fett: 1,08 g / Broteinheiten (BE): 4,0 / entspricht: 25,0 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Unser Pfundskerl zeichnet sich durch einen kräftigen, herzhaften, aromatischen Geschmack aus. Die Krume ist fein gelockert, die Kruste ist ausgebildet und mit kräftigem Biss. Nach der Tradition unseres Hauses verwenden wir für unsere Backwaren ausschließlich selbst hergestellte Sauerteige, die über mehrere Stunden vermehrt und gepflegt wurden, bis sie die optimale Reife und das gewünschte Aroma entwickelt haben. Auf diese Weise entsteht ein geschmackvolles, aromatisches, bekömmliches Brot.

Verzehrsempfehlung:

Dieses kräftige Brot passt besonders gut zu deftigen Beilagen. Exzellente Beilagen sind Schinken, Leberwurst, aromatische Käsesorten etc. Kinder bevorzugen einen milden Frischkäse als Aufstrich.

Verzehrsfrische:

Unser Pfundskerl hat eine Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Es trocknet im Vergleich zu Weißbroten nicht so schnell aus, behält dadurch auch über längere Zeit sein volles Aroma. Bei optimaler Aufbewahrung im Brottopf kann das Brot auch nach 5 bis 6 Tagen noch mit Genuss gegessen werden. Am besten schmeckt es natürlich ganz frisch!

Mühl's

Brot

Lexikon

Mühlhäuser
Der knusperfrische Bäcker

