

# Reines Roggen



## Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrot

## Zutatenliste:

STEINMETZ Roggenmehl, Natursauerteig, Wasser, Meersalz, Hefe

## Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten

## Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 877 / Brennwert in kCal: 210 / Eiweiß: 5,6 g / Kohlenhydrate: 44,2 g / Fett: 0,9 g / Broteinheiten (BE): 3,7 / entspricht: 27 g = 1 BE

## Gebäckcharakteristik:

Roggen ist, durch den hohen Anteil an dem Nahrungsprotein Lysin, Kalium, Folsäure und Vitamin E, ein wichtiger Betsandteil der menschliche Ernährung.

Das Reine Roggenbrot zeichnet sich durch einen kräftigen, herzhaften, aromatischen Geschmack aus. Die Krume ist fein gelockert, die Kruste ist kräftig ausgebildet aber nicht hart.

## Verzehrempfehlung:

Grundsätzlich gilt, je kräftiger das Brot ist, desto herzhafter sollten die Aufstriche und Beilagen sein, mit denen Sie das Brot verzehren möchten. Zu diesem Brot isst man aber gerne eine deftige Scheibe Wurst, Schinken und Salate. Kinder bevorzugen öfters süße Aufstriche wie Honig, Marmelade oder Nougatcreme.

## Verzehrsfrische:

Unsere Roggenbrote haben eine hervorragende Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Im Vergleich zu hellen Weizenmischbroten trocknen Sie nicht so schnell aus, behalten dadurch über längere Zeit ihr volles Aroma und werden nicht so schnell altbacken. Bei Aufbewahrung im Brottopf ist das Brot nach 5 bis 6 Tagen noch mit Genuss zu verzehren.

*Mühl's*

# Brot

Lexikon

*Mühlhäuser*  
Der knusperfrische Bäcker

