

Rosensteinlaib



Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot

Zutatenliste:

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

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 943 / Brennwert in kCal: 225 / Eiweiß: 6,5 g / Kohlenhydrate: 47g / Fett: 0,9 g / Broteinheiten (BE): 3,9 / entspricht: 26 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Unser Rosensteinlaib zeichnet sich durch einen kräftigen, herzhaften, aromatischen Geschmack aus. Die Krume ist feingelockert, die Kruste ist kräftig ausgebildet aber nicht hart. Durch die Verwendung von Steinmetzmehl ist dieses Brot besonders reich an Ballaststoffen und Spurenelementen.

Verzehrsempfehlung:

Grundsätzlich gilt, ein kräftiges Brot verlangt herzhaftere Beilagen. Pikante Wurst- und Käsesorten, Schinken, deftige Suppen u.a.m. sind passende Begleiter zu jeder Tageszeit. Kinder bevorzugen einen süßen Aufstrich wie Honig, Marmelade, Nougatcreme oder oft auch Frischkäse.

Verzehrsfrische:

Roggenmischbrote haben eine Verzehrsfrische über mehrere Tage. Im Vergleich zu Weißbrotten trocknen Sie nicht so schnell aus, behalten dadurch auch über längere Zeit ihr volles Aroma und werden nicht so schnell altbacken. Bei optimaler Aufbewahrung im Brottopf ist das Brot auch nach 3 bis 4 Tagen noch mit Genuss zu verzehren. Am besten schmeckt es natürlich ganz frisch! Wir backen es für Sie täglich!

Mühl's

Brot

Lexikon


Mühlhäuser
Der knusperfrische Bäcker