

HEUBACH'er Sonnenbrot



Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot mit Saaten

Zutatenliste:

Wasser, Weizenmehl, Natursauerteig, STEINMETZ Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, Weizenschrot, Leinsamen, Meersalz, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 995 / Brennwert in kCal: 238 / Eiweiß: 7,7 g
/ Kohlenhydrate: 38,4 g / Fett: 5,7 g / Broteinheiten (BE): 3,2
/ entspricht: 31 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Unser Sonnenbrot, hergestellt aus hauseigenem Natursauerteig, verquelltem Roggen- und Weizenschrot und verfeinert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, ist ein saftig-aromatisches Brot mit leicht nussigem Geschmack.

Es ist reich an Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren und liefert wichtiges Calcium zum Knochenaufbau.

Verzehrempfehlung:

Das Sonnenbrot können Sie zu allen Mahlzeiten als Beilage servieren. Zum Start in den Tag beim Frühstück ist es immer empfehlenswert. Süße Aufstriche oder Käse, Wurst oder Schinken harmonieren immer mit dieser Brotspezialität.

Verzehrsfrische:

Durch Verquellung der Körner erhält das Sonnenbrot eine sehr guter Frischhaltung. Wenn Sie es im Brottopf aufbewahren, bewahrt das Brot für 3-4 Tage seinen vollen Genusswert.

Mühl's

Brot

Lexikon


Mühlhäuser
Der knusperfrische Bäcker