

# VfB-Brot



## Verkehrsbezeichnung:

Mehrkornbrot

## Zutatenliste:

STEINMETZ Weizenmehl, Wasser, STEINMETZ Roggenmehl, Natursauerteig, Sojaschrot, Quark, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Meersalz, Hefe, Gerstenmalz

## Hinweise für Allergiker:

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

## Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 981 / Brennwert in kCal: 234 / Eiweiß: 10,6 g / Kohlenhydrate: 34,7 g / Fett: 5,6 g / Broteinheiten (BE): 2,9 / entspricht: 35,0 g = 1 BE

## Gebäckcharakteristik:

Unser VfB Brot, hergestellt aus hauseigenem Natursauerteig und verfeinert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Quark, ist ein mild-aromatisches Brot mit leicht nussigem Geschmack. Die kräftige, mit einer Korn-Saatenmischung bestreute Kruste, gibt diesem Brot ein appetitanregendes Aussehen.

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

## Verzehrsempfehlung:

Das VfB Brot 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:

Gebacken mit hauseigenem Sauerteig und Quark, bietet sich Ihnen ein Brot mit guter Frischhaltung. Wenn Sie es im Brottopf aufbewahren, erhält das Brot für 4 Tage seinen vollen Genusswert. Wir backen es für Sie jeden Tag frisch, denn je frischer, desto besser.

*Mühl's*

# Brot

Lexikon

  
*Mühlhäuser*  
Die knusperfrische Bäcker