

Fünfkornquarkbrot

Produktinformation für
unsere Kunden



Verkehrsbezeichnung:

Mehrkornbrot mit 6% Quark, 5% Malz und 9% Ölsamen

Zutaten:

Mehl (Weizen, Roggen, Hirse), Wasser, Speisequark, Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornschrot, Gerstenmalzschrot, Haferflocken, Leinsamen, Speisesalz jodiert, Sojaschrot, Hefe, Sesam, Mohn, Säuerungsmittel Citronensäure, Milchsäure, Weizenröstmalzmehl, pflanzliches Öl.

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergene:
Weizen, Milch, Roggen, Sesamsamen, Dinkel, Hafer

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1141,6 kJ bzw. 272,7 kcal

Eiweiß: 10,3 g

Kohlenhydrate: 41,1 g

Fette: 7,1 g

Broteinheiten (BE): 3,4

1 BE entspricht: 29,4 g

Gebäckcharakteristik:

Unser Fünfkornquarkbrot wird als Teigling oben in einer Saatenmischung und unten in Sonnenblumenkerne gewälzt, so dass sich beim fertigen Brot eine optisch einzigartige Oberfläche ergibt. Weitere Zutaten wie Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkerne ergeben eine grob gelockerte, saftige Krume mit leicht nussigem Geschmack.

Verzehrsempfehlungen:

Die Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Leinsamen bilden ein Brot, das mit jedem Brotbelag harmoniert. Sie können von süß bis herzhaft variieren. Unsere Empfehlung: Probieren Sie es mit Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort oder Gorgonzola).

Gebäckgewicht:

Das leckere Brot backen wir mit 500 g.