

Kartoffelmehrkornbrot

Produktinformation für
unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

49% Weizen, 51% Roggen

Zutaten:

Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Haferflocken, Hirse, Hefe, Speisesalz jodiert.

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Weizen, Roggen, Hafer

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 883,2 kJ bzw. 210,9 kcal

Eiweiß: 6,9 g

Kohlenhydrate: 38,5 g

Fette: 2,3 g

Broteinheiten (BE): 3,2

1 BE entspricht: 31,3 g

Gebäckcharakteristik:

Dieses Brot zeichnet sich durch sein besonderes Aroma und eine saftige Krume aus. Die Kruste ist gut ausgebildet und gibt diesem Brot das leckere Etwas.

Verzehrempfehlungen:

Schinken und Käse sowie deftige Wurstsorten schmecken besonders gut zu diesem Brot.

Verzehrsfrische:

Das Kartoffelbrot schmeckt natürlich am ersten Tag am besten, lässt sich aber noch gut nach mehreren Tagen mit Genuss verzehren. Vorzugsweise sollten Sie es in einem Brottopf aufbewahren und bei Bedarf scheibenweise toasten. Guten Appetit!

Gebäckgewicht:

Wir backen das Brot für Sie mit 500 g.

Besondere Information:

Kartoffelmehrkornbrot

Aufbewahren von Brot

Ist das Brot angeschnitten, dieses mit der Schnittfläche nach unten stellen, damit es nicht austrocknet.

Besonders geeignet für die Aufbewahrung von Brot sind Ton- oder Steingutbehälter sowie Brotkästen, die nicht luftdicht abschließen, so dass Wasser verdunsten kann.

Den Brotbehälter ein mal pro Woche mit Essig auswischen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Bei luftdicht verschlossenen Behältern kann das verdunstende Wasser die Dose nicht verlassen. Es entsteht eine Atmosphäre, in der Schimmelpilze besonders gut gedeihen. Hierin nur Brötchen aufbewahren, die nach wenigen Stunden noch einmal aufgebacken werden sollen.

Bei Temperaturen zwischen minus und plus sieben Grad Celsius werden Brot und Brötchen besonders schnell altbacken. Daher das Brot nicht im Kühlschrank lagern.

Einfrieren

In Gefriertruhen oder -schränken ist Brot ebenfalls gut aufgehoben - sogar für ein oder zwei Wochen.

Dazu sollte es allerdings in Gefrierbeutel verpackt sein, am besten vorportioniert. Das Auftauen geschieht bei Raumtemperatur, etwa über Nacht. Bei geschnittenem Brotvorrat aus dem Tiefkühler geht's scheibenweise und ganz fix mit dem Toaster - nicht nur bei Toastbrot.