

Nussbrot

Produktinformation für
unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

66% Weizen, 29% Roggen, 5% Hafer

Zutaten:

Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kartoffelflocken, Roggenvollkornschrot, Hefe, Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen, Speisesalz jodiert

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Haselnüsse, Mandeln, Roggen, Hafer, Walnüsse

Nährwertangaben: 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1288,9 kJ bzw. 307,8 kcal

Eiweiß: 9,9 g

Kohlenhydrate: 38,3 g

Fette: 12,6 g

Broteinheiten (BE): 3,2

1 BE entspricht: 31,3 g

Gebäckcharakteristik:

Unser Nussbrot wird mit einer sehr langen Teigführung hergestellt. Durch diese und den hochwertigen Zutaten wie Kartoffelflocken, Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln entsteht ein aromatisches Gebäck mit lockerer und saftigen Krume.

Verzehrsempfehlungen:

Nussbrote bereichern hervorragend Ihren Frühstückstisch. Bestreichen Sie die Scheibe mit Butter, Konfitüre, Honig oder Frischkäse.

Verzehrsfrische:

Die Zutaten wie Kartoffelflocken, Schrot und Haferflocken garantieren eine gute Frischhaltung und das Brot lässt sich mehrere Tage geniessen.

Gebäckgewicht:

Wir backen das leckere Nussbrot mit 500 g für Sie.