

## Paillasse-Brötchen Rustic

Produktinformation für  
unsere Kunden



### Getreidemischungsverhältnis:

95% Weizen, 5% Roggen

### Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Weizenflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Malzmehl, Roggensauerteig, Hefe

### Hinweise für Allergiker:

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

### Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: **986,1 kJ bzw. 235,5 kcal**

Eiweiß: **8,0 g**

Kohlenhydrate: **32,8 g**

Fette: **7,9 g**

Broteinheiten (BE): **2,7**

1 BE entspricht: **37,0 g**

### Gebäckcharakteristik:

Wir backen unsere Paillasse-Brötchen mit Vorteig. Auch die sehr lange Teigruhe von 24 Stunden verleihen diesem Brötchen ein mildes, abgerundetes Aroma. Die saftige Krume und kräftige Kruste machen dieses Brötchen sehr bekömmlich und leicht verdaulich.

### Verzehrsempfehlungen:

Diese Spezialität mit seiner rustikalen Form empfehlen wir - wie der 'große Bruder', das Paillasse-Brot ganz besonders zum sommerlichen Grillabend oder zu einem Buffet. Es eignet sich aber auch mit Butter, Marmelade, Wurst, Käse und einem Ei zum Frühstück.

### Verzehrsfrische:

Der Vorteig, die lange Teigruhe und die rösche Kruste geben dem Brötchen eine lange Verzehrsfrische. Zum Schutz vor dem Austrocknen sollten Sie es jedoch im Brottopf aufbewahren.