

Sechskornbrot

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

42% Roggen, 38% Weizen, 5% Dinkel, 5% Hafer, 5% Mais, 5% Hirse

Zutaten:

Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenschrot, Weizenschrot, Wasser, Haferschrot, Dinkelmehl, Maisgrieß, Hirse, Sesam, Leinsamen, Sauerteig, Hefe, Speisesalz jodiert

Hinweise für Allergiker:

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

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1169,6 kJ bzw. 279,4 kcal

Eiweiß: 9,9 g

Kohlenhydrate: 51,4 g

Fette: 3,8 g

Broteinheiten (BE): 4,3

1 BE entspricht: 23,3 g

Gebäckcharakteristik:

Sechskornbrot ist ein sehr körniges und Ballaststoffreiches Brot. Mit so vielen, körnigen Zutaten ergibt es ein mildes, abgerundetes Brot mit einem leichten Nussgeschmack. Unser Brot ist sehr bekömmlich und leicht verdaulich.

Verzehrsempfehlungen:

Dieses Sechskornbrot ist aufgrund seines hohen Ballaststoffgehalts ein echtes Frühstücksbrot. Verzehrt mit Honig, Joghurt, Obst wird es zum Muntermacher. Unser Tipp: Probieren Sie es zu sommerlichen Salaten und vielleicht frisch getoastet.

Verzehrsfrische:

Diese Brotspezialität können Sie 4 Tage verzehren. Zur Erhaltung des Aromas ist eine Lagerung im Brottopf empfehlenswert. In Scheiben geschnitten und gefrostet, können Sie sich einen Vorrat von ein bis zwei Wochen anlegen.

Gebäckgewicht:

Das leckere Sechskornbrot wird mit 750 g gebacken.

Sechskornbrot