

## Vesperlaible

### Produktinformation für unsere Kunden



#### **Getreidemischungsverhältnis:**

Weizen 90%, Roggen 10%

#### **Zutaten:**

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Speisesalz jodiert, Hefe, Margarine pflanzlich

#### **Hinweise für Allergiker:**

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen

#### **Nährwertangaben:** 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: **947,8 kJ bzw. 226,4 kcal**

Eiweiß: **7,4 g**

Kohlenhydrate: **44,1 g**

Fette: **1,5 g**

Broteinheiten (BE): **3,7**

1 BE entspricht: **27,0 g**

#### **Gebäckcharakteristik:**

Das Vesperlaible ist ein Klassiker in der Deutschen Brotlandschaft. Das Besondere bei uns: auf der Steinplatte gebacken, bekommt das Brot seine rustikalen Eigenschaften - ähnlich wie in einem Holzofen. Eine saftige Krume und eine kräftige Kruste zeichnen dieses Brot aus.

#### **Verzehrsempfehlungen:**

Das Vesperlaible eignet sich für ein kräftiges Frühstück wie auch zu einer deftigen Brotzeit. Als Beilage zum Wurstsalat erfreut es sich besonderer Beliebtheit.

#### **Verzehrsfrische:**

Unser Vesperlaible bleibt aufgrund der langen Teigführung für mehrere Tage ein genussvoller Begleiter zu Ihren Mahlzeiten.

#### **Gebäckgewicht:**

Das Brot bieten wir Ihnen in 500 g Laibe an.

#### **Besondere Information:**

## Vesperlaible

### 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 einmal 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.