

Gebäckinformation Feierabendbrot 750g

Artikeleinheit

Stück

Bäckerei Lenert GmbH
Auf Scharlen 3a
66440 Blieskastel-Webenheim
Tel: 06842/9217003
Fax: 06842/9217004
backstube@baeckerei-lenert.de

Produktinfo:

Das Feierabendbrot ist ein köstliches, rustikales Roggenmischbrot. Es wird nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt und besteht aus einer Mischung aus Roggen- und Weizenmehl, die für eine besondere Geschmacksnote sorgt. Unser Feierabendbrot hat eine knusprige Kruste und eine saftige, weiche Krume, die es perfekt für ein herzhaftes Abendessen machen. Es eignet sich besonders gut für Sandwiches oder auch als Begleitung zu Suppen und Eintöpfen. Unsere Bäcker verwenden nur die besten Zutaten, um sicherzustellen, dass das Feierabendbrot nicht nur köstlich, sondern auch gesund ist. Wir verwenden keine künstlichen Konservierungsmittel oder Farbstoffe, um sicherzustellen, dass jedes Brot frisch und natürlich ist.

Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL (HYDROTHERMISCH AUFGESCHLOSSEN), Salz, WEIZENMALZMEHL, Hefe, BUTTER, GERSTENMALZEXTRAKT, Bohnenmehl

Enthält:

GLUTEN, GLUTEN-WEIZEN, GLUTEN-ROGGEN, GLUTEN-GERSTE, MILCH

Feierabendbrot 750g