


Kürbiskernige

Das Kürbiskernige ist ein kräftiges Brötchen mit Saaten.

Die beim Backen gerösteten Kürbiskerne auf der Kruste und in der Krume machen dieses herzhaftes Brötchen zu einem besonderen Geschmackserlebnis.



Produktinformationen

Siegel	
Zutaten	<p>Roggenvollkorn*, Weizenmehl Type 550*, Kürbiskerne*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Bio-Back (Weizenkleber*, Gerstenmalzmehl*, Weizenmehl Type 1050*, Meersalz, Acerola*), Weizenkleber*, Meersalz, Margarine*, Rohrohrzucker*, Backferment*, Dinkelvollkorn*, Dinkelmehl Type 630*</p> <p>*aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe</p>
Allergen-Hinweise	lactosefrei
Getreideanteil	Roggenvollkorn 54% Weizenmehl Type 550 46%
Nährwerte (je 100g)	<p>Brennwert in kJ: 1178 Fett: 11,8g Brennwert in kCal: 281 davon ges. Fettsäuren: 1,9g Eiweiß: 10,3g Ballaststoffe: 5,6g Kohlenhydrate: 32,4g Natrium: 0,3g davon Zucker: 0,8g Broteinheiten (BE)*: 2,7 *entspricht: 37g = 1 BE Ein Kürbiskerniges wiegt ca. 70 g.</p>
Verzehrempfehlung	Für den kernigen Tagesbeginn, als Zwischenmahlzeit oder sättigendes, vollkorniges Abendbrot - dieses Brötchen aus Roggen und Weizen passt immer. Genießen Sie das Kürbiskernige mit herzhaften oder auch süßen Belägen.
Verzehrfrische	Frisch schmeckt dieses Brötchen natürlich besonders gut. Durch seinen Roggen- und Vollkornanteil ist es aber auch am nächsten Tag noch lecker. Tipp: Kurz vor dem Verzehr aufbacken schmeckt es fast so gut wie frisch gebacken.

**Besondere
Informationen**

Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne sind nicht nur lecker sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll. Sie sind besonders reich an Eisen, Phosphor und Zink, wirken sich günstig auf den Cholesterinspiegel aus.