


Landbrötchen

Die Landbrötchen haben eine knackige, aufgebrochene Kruste und eine rustikale Optik.
Durch eine lange Teigführung wird die Krume besonders aromatisch und sehr "saftig".



Produktinformationen

Siegel	
Zutaten	Weizenmehl Type 550*, Hartweizengries *, Meersalz, Hefe*, Bestreung: Roggenmehl Typ 1150* *aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe
Allergen-Hinweise	lactosefrei vegan
Getreideanteil	Weizenmehl Typ 550 100%
Nährwerte (je 100g)	Brennwert in kJ: 779 Fett: 0,8g Brennwert in kCal: 186 davon ges. Fettsäuren: 0,1g Eiweiß: 6,0g Ballaststoffe: 3,2g Kohlenhydrate: 38,1g Natrium: 0,5g davon Zucker: 0,3g Broteinheiten (BE)*: 3,2 *entspricht: 31,0g = 1 BE ein Landbrötchen wiegt ca. 80 g.
Verzehrempfehlung	Die rustikalen Landbrötchen sind Allroundtalente. Sie schmecken sowohl süß mit Marmelade wie herzhaft mit Wurst und Käse oder auch als leichte Beilage zu Suppen und Salaten.
Verzehrfrische	Durch die lange Teigführung haben die Landbrötchen eine knackige Kruste und eine gute Frischhaltung. So sind sie auch am nächsten Tag noch sehr lecker. Tipp: Wenn Sie die Brötchen am nächsten Tag essen möchten, sollten Sie sie kurz vor dem Verzehr aufbacken, dann sind sie fast so gut wie frisch gebacken.