


Französisches Landbrot

Knorrig-rustikal kommt es aus unserem Ofen, und allein schon die aufgerissene Kruste lädt zum Reinbeißen ein.

Unser Französisches Landbrot ist optisch wie geschmacklich einfach einzigartig.



Produktinformationen

Siegel	
Gewicht	ca. 330 g
Zutaten	Weizenmehl Type 550*, Hartweizengries *, Meersalz, Hefe*, Bestreung: Roggenmehl Typ 1150* *aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe
Allergen-Hinweise	lactosefrei vegan
Getreideanteil	Weizenmehl Type 550 100%
Nährwerte (je 100g)	Brennwert in kJ: 779 Fett: 0,8 g Brennwert in kCal: 186 davon ges. Fettsäuren: 0,1 g Eiweiß: 6,0 g Ballaststoffe: 3,2 g Kohlenhydrate: 38,1 g Natrium: 0,5 g davon Zucker: 0,3 g Broteinheiten (BE)*: 3,2 *entspricht: 31g = 1 BE
Verzehrempfehlung	Das Französische Landbrot ist der ideale Begleiter für gemütliche Grillabende, als Beilage zum Salat oder auch zu Käse und Wein. Es eignet sich für jede Art von Belag, ob süß oder pikant.
Verzehrfrische	Die lange Teigführung schafft ein Brot mit saftiger Krume, kräftiger, röscher Kruste und guter Frischhaltung. So ist dieses Brot auch am nächsten Tag noch ein voller Genuss. Tipp: Kurz vor dem Verzehr aufgebacken schmeckt es ofenwarm besonders gut.
Besondere Informationen	Französisches Landbrot ist ein Brot ohne Schnörkel, gebacken aus Weizenmehl, Hefe, Wasser und mit viel Zeit. Der weiche Teig darf lange ruhen – „gammeln“ sagen die Bäcker. Das Brot gewinnt dabei an Geschmack und Aroma und entwickelt eine grobe Porung. Jedes Französische Landbrot ist von Hand geformt, heiß gebacken und knusprig braun.