

Sonnenblumenbrot


Das Sonnenblumenbrot verwöhnt den Gaumen mit reichlich Sonnenblumenkernen in der Krume und auf der Kruste.

Das milde Mischbrot aus Roggen und Weizen hat einen Vollkornanteil von 85 % und bekommt durch die beim Backen gerösteten Sonnenblumenkerne eine leicht nussige Note.

Unser Tipp: Auch getoastet ein Genuss!



Produktinformationen

| | |
|--------------------------------|--|
| Siegel |  |
| Gewicht | 750 g |
| Zutaten | Roggenvollkorn* , Weizenvollkorn* , Sonnenblumenkerne* 16% , Weizenmehl Type 550*, Weizenkleber* , Gerstenmalzmehl* , Hefe*, Meersalz, Margarine*, Backferment*, Dinkelvollkorn* , Dinkelmehl Type 630* *aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe |
| Allergen-Hinweise | lactosefrei |
| Getreideanteil | Roggenvollkorn 50% Weizenvollkorn 35% Weizenmehl Type 550 15% |
| Nährwerte (je 100g) | Brennwert in kJ: 943 Fett: 7,3 g Brennwert in kCal: 225 davon ges. Fettsäuren: 0,9 g Eiweiß: 8,6 g Ballaststoffe: 5,9 g Kohlenhydrate: 30,9 g Natrium: 0,3 g davon Zucker: 0,7 g Broteinheiten (BE)*: 2,6 *entspricht: 39 = 1 BE |
| Verzehrempfehlung | Das Sonnenblumenbrot harmoniert mit jedem Brotbelag. Sie können von süß bis herzhaft variieren. Ein Familienbrot für jung und alt, das sich auch sehr gut toasten läßt. |
| Verzehrfrische | Das Sonnenblumenbrot hat durch den Roggen und den hohen Vollkornanteil eine Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Es behält dadurch auch über längere Zeit sein volles Aroma. Zur Verbesserung der Lagerfähigkeit könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben. |
| Besondere Informationen | Sonnenblumenkerne sind nicht nur lecker sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll. Sie wirken sich günstig auf den Cholesterinspiegel aus. |