

Sprossenbrot – Dreikornvollkornbrot

Frisch gekeimte Roggensprossen mit einem hohen Anteil an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen machen das Sprossenbrot zu einem idealen „Sprungbrett“ in den Tag.


Weich gekochte Dinkelkörner sorgen für besondere Saftigkeit und ein Mix aus Roggen- und Haferflocken sowie Sonnenblumenkerne für den aromatischen Geschmack.

Die Herstellung des Sprossenbrotes ist aufwändig.

Erhältlich von Dienstag bis Samstag.



Produktinformationen

Siegel	
Gewicht	750 g
Zutaten	Dinkelvollkorn* , gekeimte Roggkörner* (14%), gekochte Dinkelkörner* (10%), Haferflocken* (5%), Roggenflocken* , Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, Dinkelmehl Type 630*, Meersalz, Gerstenmalzmehl* , Backferment* *aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe
Allergen-Hinweise	hefefrei weizenfrei lactosefrei
Getreideanteil	Dinkel (Vollkornmehl, Körner, Mehl Type 630 im Ansatz) 68% Roggen (Sprossen und Flocken) 24% Haferflocken 8%
Nährwerte (je 100g)	Brennwert in kJ: 870 Fett: 3,5 g Brennwert in kCal: 208 davon ges. Fettsäuren: 0,4 g Eiweiß: 7,0 g Ballaststoffe: 6,3 g Kohlenhydrate: 36,1 g Natrium: 0,4 g davon Zucker: 0,4 g Broteinheiten (BE)*: 3,0 *entspricht: 33g = 1 BE
Verzehrempfehlung	Das Sprossenbrot ist eine gute Ergänzung zu allen kräftigen Belägen wie geräuchertem Schinken, Salami, aber auch zu Käse.
Verzehrfrische	Das Sprossenbrot bleibt aufgrund der Zutaten und des Herstellungsverfahrens bis zu 6 Tage frisch. Damit Aroma und Saftigkeit nicht vorzeitig verloren gehen, könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben.

**Besondere
Informationen**

Brote dieser Art, die mit angekeimten Getreidekörnern gebacken werden, sind - in Anlehnung an die Brotbacktradition einer vorchristlichen, jüdischen Gemeinde - auch unter dem Namen „Essener Brot“ bekannt. Die Inhaltsstoffe werden durch den Keimprozess besonders gut aufgeschlossen und damit für den menschlichen Organismus optimal verwertbar. Denn durch die Keimung werden außer der Phytinsäure (pflanzeneigener Fraßschutz) auch die Gliadine und Glutenine (Eiweiße) abgebaut. Gluteneiweiß ist bekanntlich ein häufiger allergieauslösender Stoff. Aus diesem Grunde ist dieses zudem weizenfreie Brot auch für viele Allergiker gut verträglich.