


Karotte-Walnuss

Das Karotte-Walnussbrot ist das Oster-Highlight für Fruchtbrotfans.

Geraspelte Karotten und Aprikosen machen es besonders saftig, und Walnüsse verleihen ihm einen kernigen Biss und nussigen Geschmack.



Produktinformationen

Siegel	
Gewicht	500g
Zutaten	<p>Weizenvollkorn*, Weizenmehl Type 550*, Aprikosen*, Möhren* (11%), Walnüsse* (11%), Honig*, Weizenkleber*, Hefe*, Pflanzenmargarine*, Meersalz, Dinkelvollkorn*, Backferment*, Dinkelmehl Type 630*, Gewürzmischung: Zimt*, Sternanis*, Koriander*, Ingwer*, Kardamom*, Nelken*, Bourbon-Vanille*</p> <p>*aus ökologischem Landbau Fettdruck - allergene Stoffe</p>
Allergen-Hinweise	lactosefrei
Getreideanteil	Weizenvollkorn 63% Weizenmehl Type 550 37%
Nährwerte (je 100g)	<p>Brennwert in kJ: 993 Fett: 7,8g Brennwert in kCal: 237 davon ges. Fettsäuren: 0,9g Eiweiß: 7,2g Ballaststoffe: 3,5g Kohlenhydrate: 33,9g Natrium: 0,3g davon Zucker: 4,6g Broteinheiten (BE)*: 2,8 *entspricht: 35g = 1 BE</p>
Verzehrempfehlung	Das würzig-süße Karotte-Walnussbrot schmeckt am besten pur. Genießen Sie es mit Butter bestrichen morgens oder auch nachmittags zum Kaffee. Auch Kinder mögen dieses "Kuchenbrot" gerne.
Verzehrfrische	Mit seinem hohen Vollkornanteil und den saftigen Aprikosen und Möhren bleibt das Karotte-Walnussbrot im Vergleich zu Weizenmehlbrotten lange frisch. Sie können es auch nach 3 Tagen noch mit Genuss essen. Zur Verbesserung der Lagerfähigkeit könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben.