

HIRTENBROT

Aus Liebe zur Natur



AUS LIEBE
ZUM BROT



Hirtenmehl-Fix Spezial

Art-Nr. 28.391

erhältlich in 5kg und 25kg Säcken

Rezept:

1800 g Hirtenmehl fix - Spezial

80 g Hefe

1000 g Wasser

Verkaufsinfos

Dieses Brot zeichnet sich durch einen leicht säuerlichen Geschmack (Trockenhebel) und seine Körnervielfalt aus.

Einsatzbereich:

Frühstück, Bankette, Apéros

Passt zu:

Trockenfleisch, Fondue, Käse, Weichkäse

Zusammensetzung (Mehl):

Weizenmehl, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Hebel in Trockenform (Roggen) und Salz (Brot: + Wasser, Hefe)