

# HIRTENBROT

*Aus Liebe zur Natur*



# HIRTENBROT

*Aus Liebe zur Natur*

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

**Ein Brot mit dem gewissen ETWAS!**



Weitere Infos zu diesem Thema finden Sie unter [www.muehle-fraubrunnen.ch](http://www.muehle-fraubrunnen.ch)

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