

Saatenbrötchen



Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck
Getreidemischungsverhältnis:	Weizen 100%
Zutaten:	Weizenmehl 1050*, Weizenvollkornmehl 45%*, Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Sesam*, Hefe*, Sonnenblumenöl*, Steinsalz, Weizenquellmehl*, Gerstenmalzmehl*, Acerolakirschsafmehl*
Hinweise für Allergiker:	Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizen, Gerste, Sesam
Gebäckgewicht:	50g
Gebäckcharakteristik:	Vollwertiges Brötchen mit nussigem Geschmack. Durch das frischvermahlene Vollkornmehl und den Ölsaaten ist es ein kleines Powerpaket.
Verzehrsempfehlungen:	Wir mögen Saatenbrötchen auf dem Frühstückstisch oder als Pausensnack mit einem Kräuterfrischkäse.
Verzehrsfrische:	Schmeckt frisch vom Bäcker, aber auch am nächsten Tag. In einem Haushaltsbeutel oder Tontopf gelagert kann es am nächsten Tag einfach so genossen werden, oder mit dem Brötchenaufsatz vom Toaster etwas aufgebacken werden.
Alternativgebäcke:	Kürbisbrötchen

*kontrolliert biologischer Anbau