

DAS WEINBROT

Eine Erfindung des Hauses!




DE' BÄCKER BECKER

Wir leben Brotkultur!



DE' BÄCKER BECKER

Wir leben Brotkultur!

Unser Weinbrot wurde von Claus Becker kreiert und nach langem Probieren bis zur Perfektion gebracht.

Aus hauseigenem Natursauerteig hergestellt, hat es etwas 80 Prozent Roggenanteil und 20 Prozent Weizenanteil.

Nur mit Wein statt Wasser gebacken!

Durch den Pfälzer Riesling, ein Viertel Liter pro Brot, bekommt die Krume einen kräftig-herben Geschmack, ist dabei sehr saftig und hält sich lange frisch.

Bei der Brotprüfung durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. wurde unser Weinbrot mit Gold prämiert!

ZUTATEN

Riesling (enthält Sulfite; 100% im Flüssiganteil), **ROGGEN** (Mehl, Vollkornschrot, Malz; 80%), **WEIZEN**, hauseigener Natursauerteig, Hefe, Salz

NÄHRWERTE pro 100g

Brennwert:	862 kJ (206 kcal)
Ballaststoffe:	4,2 g
Kohlenhydrate:	36,7 g
Eiweiß:	5,6 g
Fett:	0,7 g
Proteinheiten:	3,1
Gebäck pro Einheit:	33 g

Gläserne Backstube
Venninger Straße 1
67480 Edenkoben
06323 9884080
info@de-baecker-becker.de
www.de-baecker-becker.de