

Mein Brot



Ich ernähre mich bewusst!

Ich will ein Brot das wenig Kohlenhydrate, aber viel Eiweiß hat.

Kraft Protz das ist mein Brot!

Nur 40 % Kohlenhydrate, aber 5½-mal so viel Eiweiß*.

Handwerklich ohne Ekünstliche Zusatzstoffe, auch am Abend leicht zu genießen und man kann es super toasten.

*Roggenbrot

Kraft Protz

Ein Eiweißbrot mit wenig Kohlenhydraten und trotzdem ein Sauerteigbrot.



Zutaten:

Sauerteig(ROGGENMEHL, Wasser),
WEIZENKLEBER, Sonnenblumenkerne,
HASELNÜSSE, Kürbiskerntrester,
GERSTENMALZ, Salz, Hefe, Gewürze

Allergene:

Gluten 1 Schalenfrüchte 8

Nährwerte (per 100g) 223 KCal

24,0g Protein, 18,0g Kohlenhydrate,

5,0g Fett, 3,0g Ballaststoffe

Isst du noch oder
genießt du schon?



Zöhrmühle von der Idee bis zum handwerklichen Brot