

PFISTER ÖKO-DINKEL-HIRSE

MEHRKORBROT MIT HIRSE

78 % Dinkel, 17 % Hirse, 5 % Roggen

NATURSAUERTEIGBROT

milder, krustig, nussiger Brotgenuss

Bestandteile fertiges Produkt:

Öko-Getreideerzeugnisse
(DINKELMEHL 53%,
Hirse 11%,
ROGGENMEHL),
Wasser, Meersalz.

KEINE ZUSATZSTOFFE

Brennwerte
bezogen auf 100 g

in 100 g
durchschnittlich
enthalten:

Kilojoule	1005
Kilokalorien	237
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,19 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	3,6 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,4 g



Broteinheiten (BE)

1 BE = 26 g Brot

Gewicht

ca. 1000 g, Kastenbrot

Frischhaltung

ca. 3-4 Tage

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH
Kreittmaystraße 5
80335 München
Tel. 089 / 5202-0
E-Mail: info@hopffisterei.de



Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Pfister Öko- Dinkel-Hirse

NEU

veredelt mit 11% Hirse!



krustig & nussig



Unser Neues!

Hell und knusprig!
Locker und saftig!
Mild und nussig!
So schmeckt unser Neues,
das Pfister Öko-Dinkel-Hirse!

Gebacken wird es aus hellem Öko-Dinkelmehl,
Öko-Roggenmehl; mit Öko-Hirse veredelt.
So erhält das Brot seinen angenehm milden
Geschmack und seine nussige Knusprigkeit.
Wie alle Brote der Hofpfisterei wird das Pfister
Öko-Dinkel-Hirse aus reinem Natursauerteig,
frei von chemischen und künstlichen
Zusatzstoffen gebacken.

Unser Tipp:
Probieren Sie das Pfister Öko-Dinkel-Hirse
getoastet! So kommt die knusprige Öko-Hirse
noch besser zu Geltung.

