

Pfister Öko-4 plus 4

MEHRKORNBROT MIT MOHN-SESAM-BESTREUUNG

45 % Weizen, 47 % Roggen, 4 % Gerste, 4 % Hafer

NATURSAUERTEIGBROT

Mit einer mild-saftigen und zugleich körnigen Krume und herzhaften Kruste

4 KÖRNER UND 4 ÖLSAATEN

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer sowie Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam und Mohn

Bestandteile fertiges Produkt:

Öko-Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL*, ROGGENMEHL*, ROGGEN-VOLLKORNSCHROT*, GERSTEN-VOLLKORNSCHROT, HAFER-VOLLKORNSCHROT), Wasser, Öko-Sonnenblumenkerne, Öko-Leinsamen, Öko-SESAM geröstet, Meersalz, Öko-Mohn.

* Naturland Fair Zutaten; Fair-Anteil landwirtschaftlicher Zutaten: 57 %

KEINE ZUSATZSTOFFE

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Brennwerte bezogen auf 100 g | Kilojoule | 1012 kJ |
| | Kilokalorien | 240 kcal |
| in 100 g durchschnittlich enthalten: | Fett | 4,2 g |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 0,38 g |
| | Kohlenhydrate | 40 g |
| | davon Zucker | 2,2 g |
| | Ballaststoffe | 7,2 g |
| | Eiweiß | 7,0 g |
| | Salz | 1,2 g |

| | |
|--------------------|----------------------|
| Broteinheiten (BE) | 1 BE = 30 g Brot |
| Gewicht | ca. 2.000 g |
| Frischhaltung | haltbar ca. 3-4 Tage |

Ludwig Stocker Hopfpisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Tel. 089/5202-0
E-Mail: info@hopfpisterei.de

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier



NEU

PFISTER ÖKO-4 plus 4

körnig & mild

Sonnenblumenkerne

Gerste

Hafer

Weizen

Roggen

Mohn

Leinsamen

Sesam

4 Körner + 4 Ölsaaten – 8-facher Genuss!



Hopfpisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Pfister Öko-4 plus 4

*Der Bauernbrotgenuss mit 4 Körnern
und 4 Ölsaaten*

Das Pfister Öko-4 plus 4 ist ein reines Natursauerteigbrot. Alle Zutaten stammen aus ökologischem Anbau.

Es wird aus Weizen, Roggen, Gerste sowie Hafer gebacken. Die vier verwendeten Ölsaaten – Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam und Mohn, verleihen ihm seinen leicht nussigen Geschmack.

Durch den hohen Schrotanteil verfügt dieses Pfister Öko-Bauernbrot über einen hohen Ballaststoffgehalt.

Die saftig-milde und zugleich körnige Krume verbindet sich mit der herzhaften Kruste zu einem einzigartigen Bauernbrotgenuss – passend zu Süßem wie zu Deftigem oder auch zu Käse.

