

Schüttelbort Knoblauch



Diese Variante des Schüttelbrottes ist mit Knoblauch versehen. Sie ist der perfekte Begleiter zu unserem Südtiroler Speck, da der Knoblauchgeschmack den Geschmack des Specks unterstützt. Ein Highlight für alle Knoblauchliebhaber!

Unser Schüttelbrot von der Bäckerei Rabanser wird von Hand geschüttelt und enthält ausschließlich hochwertige Zutaten und keine Konservierungsstoffe.

Empfohlene Lagerung: Das Schüttelbort muss trocken und lichtgeschützt aufbewahrt werden.

Zutaten: Wasser, Roggenmehl Typ 0 62%, Weizenmehl, Knoblauch 4%, Salz, Hefe, Malzmehl

Kann Spuren von Soja, Sesam, Hülsenfrüchten, Milch und Eier enthalten.

Durchschnittliche Nährwerttabelle für 100g

Energie	1527 kj/359 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	81,5 g
davon Zucker	3,8 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiss	7,8 g
Salz	2,35 g