

Schüttelbort Rosmarin



Schüttelbrot ohne Fenchel und Kümmel! Das traditionelle Schüttelbrot ist ein knuspriges, getrocknetes Fladenbrot aus Südtirol. Diese Variante ist mit Rosmarin versehen. Sie eignet sich für die Schüttelbrotesser die keinen Fenchel oder keinen Kümmel mögen, da diese Gewürze in dieser Variante nicht vorhanden sind. Ebenso ist das Schüttelbrot Rosmarin eine willkommene Abwechslung zum klassischen Schüttelbrot.

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

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

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

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