

LEICHT & CROSS*

74% ROGGENMEHL
BALLASTSTOFFREICH



Trockenflachbrot mit 74% Roggen
Zutaten: ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, WEIZENMALZMEHL, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz.
Zur Herstellung von 100 g des Produktes werden 52g Roggenmehl und 22g Roggenvollkornmehl verwendet. Vor Wärme schützen. Trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Boden.

LEICHT & CROSS*

ROGGEN

LEICHT & CROSS*

74% ROGGENMEHL
BALLASTSTOFFREICH

ROGGEN

Nach dem Öffnen LEICHT & CROSS-Knusperbrot trocken aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.

Schon probiert?



Griesson - de Beukelaer, D-56751 Polch

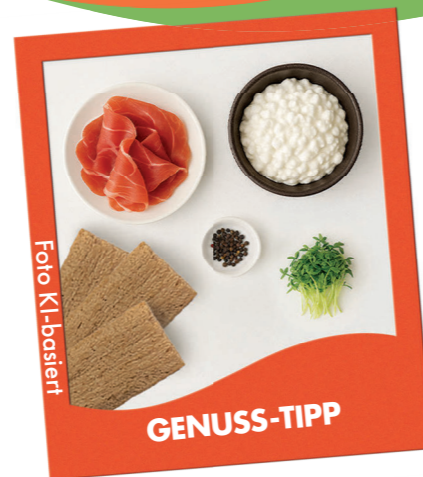


Foto: Kl. bastert

GENUSS-TIPP

KNUSPER-BROT ROGGEN – Herzhaft im Geschmack, mit luftig-lockerer Knusprigkeit.

Rezeptvorschlag von Frontseite: Frischkäse, Serrano-Schinken, Kresse und bunter Pfeffer.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



www.leicht-und-cross.de

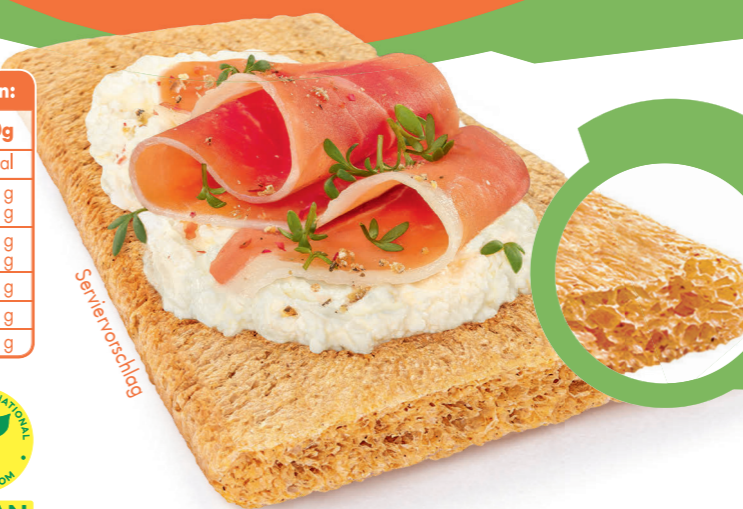
Durchschnittliche Nährwertinformationen:

	pro 100g
Energie	1551 kJ / 367 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,3 g



125 g e

222593D
0126



Serviervorschlag

KNUSPER-BROT
MIT NATÜRLICHEN ZUTATEN



* LEICHT nimmt auf die luftige Beschaffenheit Bezug, die Produkte sind nicht energiereduziert.

Mindestens haltbar bis:



* LEICHT nimmt auf die luftige Beschaffenheit Bezug, die Produkte sind nicht energiereduziert.