Dinkelvollkornbrot

Unser Dinkelvollkornbrot vereint ernährungsbewussten Genuss mit handwerklicher Backkunst. Es basiert auf frisch gemahlenem Dinkelvollkorn und einer kleinen Menge Roggen im Sauerteig, die zusammen eine ausgewogene, nussige Aromatik entstehen lassen. Die Kruste zeigt sich haselnussbraun mit ausgeprägter Rösche. Im Anschnitt begeistert die Krume durch ihre feine Porung und eine angenehme Saftigkeit. Der Duft erinnert an frisch gemahlenes Getreide, begleitet von einer dezenten Süße und einer milden Säure. Im Geschmack verbinden sich zarte Röstaromen mit der Getreidenote, die im Abgang lange präsent bleibt. Das Vollkornbrühstück sorgt für eine anhaltende Frischhaltung und ein rundes Mundgefühl.

Verzehrsempfehlung: Dieses Brot passt hervorragend zu Frischkäse, aromatischen Brotaufstrichen wie Avocadocreme oder kräftigem Honig. Als Getränk empfehlen wir einen frisch aufgebrühten Früchtetee oder einen leichten Grüntee zur geschmacklichen Abrundung.

Bäckerei Kast
9411 Reute · Tel. 071 891 59 55
www.baeckerei-kast.ch