# Knusper-Perle

Die Knusper-Perle, im Spahnkörbchen gebackenes Brot, besticht durch die Verwendung rein einheimischer Rohmaterialien. Äußerlich präsentiert sie sich mit einer markanten, aufgesprungenen und kastanienbraunen Kruste, die eine bemerkenswerte Knusprigkeit verspricht. Beim Anschnitt offenbart sich eine feinporige, elastische Krume, in der der eingearbeitete Buchweizen wie glänzende Perlen wirkt und dem Brot eine besondere Optik verleiht. Das aromatische Profil wird massgeblich durch ein Gerstenbrühstück mit Bier geprägt, das dem Brot eine reiche, malzig-getreidige Note verleiht. Der eigens geführte Biersauerteig ist nicht nur für die charakteristische hopfig-mildsäuerliche Nuance verantwortlich, sondern trägt auch zu einer angenehmen Würze und einer vorbildlichen Saftigkeit dank der langen Teigreife bei.

Dieses herzhafte Brot ist eine ideale Begleitung zu frischen Salaten, aber auch pur mit etwas Butter. Als Getränkeempfehlung harmoniert ein kühles, erfrischendes Bier perfekt mit den kräftigen Aromen der Knusper-Perle.

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