Amaranthbrot

Das Amaranthbrot überzeugt mit seiner markanten, dreieckigen Form und einer dunklen, malzbetonten Oberfläche. Bereits äußerlich signalisiert es Charakter und Nährstoffreichtum. Die lange Teigreife von 24 Stunden sorgt für ein hohes Maß an Bekömmlichkeit und macht die Krume besonders saftig. Innen präsentiert sich das Brot mit einer mittelporigen, kernigen Struktur, durchzogen von reichlich Amaranth, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen. Diese Komposition verleiht dem Brot ein vielschichtiges Aroma mit röstigen, nussigen und würzigen Noten, die von einer milden Säure und einer dezenten Süße harmonisch ergänzt werden. Die Vollkornanteile und Saaten sorgen zudem für einen angenehmen Biss und einen hohen Sättigungswert – ein Brot mit Substanz und Funktion.

Verzehrsempfehlung: Ideal auf dem Frühstücksbuffet oder zur Teezeit – passt hervorragend zu Frischkäse, Honig, Aufstrichen oder einer feinen Tasse Darjeeling oder Kräutertee.

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