Kürbisbrot

Das Kürbisbrot präsentiert sich in einer charakteristischen Form, die an einen aufgeschnittenen Kürbisschnitz erinnert. Die goldgelbe, leicht aufgesprungene Kruste verströmt ein röstig-nussiges Aroma, unterstützt durch die gut sichtbaren und aromatisch gerösteten Kürbiskerne. Die Krume ist wattig-weich, feinporig und von angenehmer Saftigkeit. Geschmacklich zeigt sich das Brot fruchtig und würzig zugleich, geprägt durch den hohen Anteil frisch vermahlenen Vollkorngetreides. Die Kürbiskerne verleihen zusätzlich eine markante nussige Note, die den Gesamteindruck abrundet. Der ausgewogene Duft nach frisch gemahlenem Getreide und gerösteten Kernen unterstreicht das natürliche Aromenspiel.

Verzehrsempfehlung: Das Kürbisbrot passt hervorragend zu Salaten und Frischkäse, aber auch zu süßen Aufstrichen wie Honig oder Konfitüre.Als Getränk empfehlen wir Apfelsaft.

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