Ruchbrot

Das Ruchbrot verkörpert echte Schweizer Backtradition. Seine längliche Form wird durch drei kräftige, rustikal aufgerissene Schnitte akzentuiert. Die haselnussbraune, rösche Kruste weist einen intensiven Glanz und hohe Knusprigkeit auf. Die Krume ist saftig, locker, getragen von einer Teigreife von mindestens neun Stunden. Dadurch entwickelt sich ein besonders bekömmliches Brot mit ausgeprägtem Aroma. Der Duft nach frischgemahlenem Weizenmehl unterstreicht die Authentizität dieses Brotes. Röstige Noten mischen sich mit einer feinen, zurückhaltenden Würze sowie einer dezenten Süße und Säure. Trotz seiner Schlichtheit überzeugt das Ruchbrot durch Tiefe und Alltagstauglichkeit – es passt sich jeder Mahlzeit harmonisch an, ohne aufdringlich zu sein.

Verzehrempfehlung: Ein idealer Begleiter zu jeder Tageszeit – besonders gut zu mildem Käse, Aufstrichen oder geräuchertem Fleisch. Dazu passen ein leichter Rotwein oder saurer Most.

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