



Produktname:

KLOSTERBROT

Produktgruppe:

BROTFORMISCHUNG

Zum Anlass des 850. Gründungsjahres des Prämonstratenserklusters Stift Geras wurde in Gemeinschaftsproduktion des Stiftes (unter der Federführung des Abtes Univ.-Prof. DDr. Joachim Angerer) und der Firma Lesaffre das Klosterbrot entwickelt.

Durch die ausgewählte Kombination von Roggen, Dinkel, Sonnenblumenkernen, getrocknetem Sauerteig und fünf erlesenen Heilkräutern ist das Klosterbrot wichtiger Baustein einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

Was ist so gut am Klosterbrot? Diese mild-aromatische Brotspezialität besitzt einen unnachahmlichen Geschmack, den die Verbraucher schätzen werden. Klosterbrot ist leicht und bekömmlich, bleibt lange frisch und saftig, passt zu allen Mahlzeiten und jedem Belag. Die zugesetzten Kräuter geben dem Brot noch etwas mehr als nur den guten Geruch und Geschmack.

Die Rezeptvariante „Fastenbrot im Kasten“ richtet sich speziell an den ernährungsbewussten Konsumenten.

Gutes wirken lassen. Mit der Kraft der Kräuter!

Vorteile:

- leicht und bekömmlich
- mit Roggen, Dinkel und Sonnenblumenkernen
- mit getrocknetem Sauerteig
- Kombination aus fünf Heilkräutern: Brennnessel, Melisse, Quendel, Ringelblume, Spitzwegerich
- für Brot und Kleingebäck
- lange Frischhaltung
- hohe Betriebssicherheit bei gleichbleibender Qualität

Artikelnummer	100008754
Verkaufseinheit	Sack zu 30 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

KLOSTERBROT

PRODUKTBLATT



Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • www.lesaffre.at