



Sepp Polster's Bergsteigerbrot



BÄCKEREI
POLSTER
 ♦ TRADITION & GESCHMACK ♦

Verkehrsbezeichnung	Mischbrot mit Gewürzen	Artikelnummer	1036		
	Nährwerte	Brennwert	958 KJ bzw. 229 kCal		
	durchschnittlich je 100g	Kohlenhydrate	45,6 g	davon Zucker	3,0 g
		Fett	1,2 g	davon ges. Fettsäuren	0,2 g
		Eiweiß	7,9 g	Ballaststoffe	6,9 g
		Natrium	0,5 g		
Informationen		<p>Die ganze Erfahrung eines backenden Bergsteigerlebens</p> <p>Vor über 30 Jahren habe ich meine Leidenschaft für die Berge entdeckt und mindestens genauso lang hat sie mich auch nicht mehr los gelassen. So trieb sie mich immer wieder hoch hinaus zu neuen Gipfeln. Dabei durfte ich viele Länder bereisen und unterschiedliche Kulturen kennen lernen. Ich konnte die heimischen Gipfel der Alpen besteigen, das Hochland der Anden in Südamerika erleben und im Himalaya auf den höchsten Bergen die Welt von oben sehen. Ich konnte dabei viele unvergessliche Erfahrungen sammeln und immer wieder interessante neue Dinge und Menschen kennen lernen.</p> <p>Ich bin in einer Familienbäckerei groß geworden. Meine zweite Leidenschaft gehörte von Anfang an dem Backen und einem richtig gutem Brot. Irgendwann dachte ich mir, „was liegt mehr auf der Hand, als diese beiden Welten zusammen zu bringen“. Es hat einige Zeit, Geduld und viele Backexperimente gebraucht. Lange habe ich an der Rezeptur gefeilscht und jetzt ist es fertig: „Sepp Polster's Bergsteigerbrot“.</p> <p>Ich backe das Brot ganz nach traditioneller Handwerkstradition mit Natursauerteig. Veredelt wird es mit den wunderbaren Brotzutaten, die ich bei meinen Reisen entdeckt habe. Das Innere ist charaktivoll und fein aromatisch. Die Kruste ist knackig rösch und mit fruchtigen Geschmack von Blüten abgerundet.</p> <p>Ich wünsche Ihnen viel Freude mit meiner außergewöhnlichen Kreation. Erleben Sie ein Stück Brotgenuss von den hohen Bergen der Welt</p> <p style="text-align: right;">Ihr Sepp Polster</p>			

Allergene	<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Schalentiere	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/> Eier
	<input type="checkbox"/> Fisch	<input type="checkbox"/> Erdnüsse	<input type="checkbox"/> Sojabohnen	<input type="checkbox"/> Weichtiere
	<input type="checkbox"/> Sellerie	<input type="checkbox"/> Lupinen	<input type="checkbox"/> Milcherzeugnisse	
	<input type="checkbox"/> Senf	<input type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid	

Zutaten	Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Wasser, Blütenmischung (Pfingstrosen, Sonnenblumen, Petersilie, Kornblumen), Weizenkleber, Weizenquellmehl, Weizenvollkornmehl, Himalaya-Salz, Malzmehl, Brotklee, Gerstenmalz
---------	---

Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %. Spuren von Gluten sind bei alles handwerklich hergestellten Backwaren nicht aus zu schließen.