



# Heidekorn



750g **3,65** €

**Innovation mit Raps**

Unter dem Motto „**Innovation für Sie**“ bieten wir neue innovative Brotsorten an, die von Bäckermeister Herbert Meyer und seinem Team in unserer Backstube kreiert worden sind. Diesmal präsentieren wir unser:

# Heidekorn



## So ist es entstanden!

Unser Backstubenleiter Andreas Franz ist stets auf der Suche nach originellen Ideen für neue Brote. Und so setzte er eines Tages unserem Mischbrotteig einen hohen Anteil gerösteten Rapschrot dazu. Während eines Backstubenrundgangs erzählten wir Brotblogger Benjamin Bembnista ([www.brotpoet.de](http://www.brotpoet.de)) von dem Projekt und er schlug vor, heimischen Buchweizen als weitere wertgebende Zutat dazu zu nehmen. Nach vielen kleinen Veränderungen und Weiterentwicklungen sind wir von unserer neuesten Innovation nun mehr als begeistert.

## Da steckt viel Gutes drin!

Roggenmehl, Weizenmehl, Natursauerteig, Rapschrot, Buchweizen, Rapsöl, Hefe, Meersalz, Wasser

## Das schmeckt drauf!

Unser Heidekorn schmeckt hervorragend zu würzigen Wurstsorten und allen Arten von Käse.

## Das ist es wert!

750 g / 3,65 € (Art.-Nr. 677)

**Das Brot ist vegan und laktosefrei.**

Die Inhaltsstoffangaben beziehen sich auf Inhaltsstoffe, die in unseren Rezepturen enthalten sind. Spuren von anderen Inhaltsstoffen können herstellungsbedingt nicht vollkommen ausgeschlossen werden.