

NEU



**IDEAL FÜR
BRUSCHETTA
& ANTIPASTI.
ZUM TOASTEN
GEEIGNET.**

Bio ITALIAN BLACK EDITION



Ab 01.04.2019 im SB Brotregal

Italienisches Bio Dinkel Landbrot

Der geschnittene Brotlaib des original Italienischen Bio Dinkel Landbrot ist 350 g schwer und liefert dem Verwender 11 Scheiben Brot. Bio-Zutaten sind Bio Dinkelmehl, Bio Sonnenblumenöl, Bio Reis-Gerstenmalz-Sirup und Bio Reismehl. Das original Italienische Bio Dinkel Landbrot stammt aus der italienischen Region Emilia Romagna. Das vorgeschnittene Brot ist ideal für Bruschetta und Antipasti. Zum Toasten ist das Brot bestens geeignet. Das Brot kann auf beiden Seiten leicht angeröstet sein. Lecker ist das Einreiben mit einer halbierten Knoblauchzehe und das Beträufeln mit Olivenöl. Anschließend bietet sich an, das Brot mit Schinken, Käse oder Gemüse zu belegen.

Ungeöffnet sind die Brote bis zu 10 Wochen genussfrisch.

Italienisches Bio Landbrot (Weizen)

Der geschnittene Brotlaib des original Italienischen Weizen Bio Landbrot ist ebenfalls 350 g schwer und in 11 Scheiben geschnitten. Bio-Zutaten sind Bio Weizenmehl, Bio Sonnenblumenöl, Bio Reis-Gerstenmalz-Sirup und Bio Reismehl. Das original Italienische Bio Weizen Landbrot stammt aus der italienischen Region Emilia Romagna. Das vorgeschnittene Brot ist ebenfalls ideal für Bruschetta und Antipasti. Zum Toasten ist das Brot bestens geeignet. Das Brot kann auf beiden Seiten leicht angeröstet sein. Lecker ist das Einreiben mit einer halbierten Knoblauchzehe und das Beträufeln mit Olivenöl. Anschließend bietet sich an, das Brot mit Schinken, Käse oder Gemüse zu belegen.

Ungeöffnet sind die Brote bis zu 10 Wochen genussfrisch.

Italienische Bio Wraps

Die Bio Wraps-Verpackung beinhaltet 3 Stück mit insgesamt 225 g. Die Bio Weizenfladen sind hergestellt mit nativem Bio Olivenöl extra. Die Zutaten setzen sich zusammen aus Bio Weizenmehl, 5 % nativem Olivenöl extra, Bio Sonnenblumenöl sowie natürlichem Bio Aroma. Die Wraps lassen sich einfach zubereiten. Sie werden erwärmt, damit sie sich leicht aufrollen lassen. Anschließend lassen sie sich nach Belieben füllen, z. B. mit Salat und/oder Geschnetzeltem. Der persönlichen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Ungeöffnet sind die Weizenfladen bis zu 10 Wochen genussfrisch.



Rezepte für Bruschetta, Antipasti und Wraps:
www.mestemacher.de/rezepte