

XLKorn: 50% mix, met zout, voor Duits licht meergranen brood



XL-Korn is een authentiek, ambachtelijk licht meergranenbrood. Brood gebakken met de XL-Korn heeft een typisch Duits karakter door de toevoeging van roggezuurdesem. XL-Korn is een 50% mix geschikt voor vloer- en busbrood.

XLKorn: 50% mix, met zout, voor Duits licht meergranen brood

De basis van deze mix is roggemeel en geeft het brood een vol aroma en perfecte eeteigenschappen. Brood gebakken met XL-Korn zit boordevol granen en zaden: rogge, lijnzaad gepofte maïs, zonnebloempitten, gierst, gepofte tarwe, sesamzaad en tarwekiemen. De combinatie van al deze granen en zaden geeft aan het eindproduct een vol aroma en een fantastische smaak en zorgt voor de nodige vitamines en waardevolle mineralen. Kortom: brood gebakken met XL-Korn zit vol met gezondheid.

XL-Korn past uitstekend in een onderscheidend assortiment.

Maar er zijn meer voordelen:

- Makkelijk te doseren als 50% mix.
- Rijk aan granen en zaden
- Heerlijke smaak en aroma door een hoog aandeel roggemeel en roggezuurdesem
- Typisch Duits karakter

Voordelen voor uw klant:

- Waardevolle bron aan vitamines, mineralen en andere bouwstoffen
- Past in de trend van gezondheid en genieten
- Heerlijke smaak- en geurbeleving