

Bergisches Krustenbrot: brood met een karaktervolle smaak

Het typisch Duitse Bergisches Krustenbrot is een ambachtelijk brood met karakter waarin u natuurlijke desemmaturen in combinatie met rogge en tarwe aantreft. Het Bergisches Krustenbrot is een complete basismix.

Bergisches Krustenbrot: brood met een karaktervolle smaak

Het Bergisches Krustenbrot is een complete basismix bestaande uit natuurlijk desempoeder van gefermenteerde rogge- en tarweproducten. De uitgebalanceerde samenstelling van de mix geeft het brood een bijzonder karaktervolle smaak waarbij bovendien ook de unieke korsteigenschappen opvallen. De mix kan gebruikt worden voor zowel de productie van grootbrood als voor kleinbrood.

Gb Plange's Bergisches Krustenbrot past prima in een onderscheidend assortiment.

Maar er zijn meer voordelen:

- Uitgebalanceerde mix met natuurlijk desem
- Een bijzondere smaak door gefermenteerde rogge
- De extra donkere rogge geeft een uniek karakter
- Prettig en makkelijk verwerkbaar
- Past in een assortiment waar gezondheid en genieten gecombineerd worden

De voordelen voor uw klant:

- Past in de huidige vraag naar gezondheid en brood met karakter
- Bijzondere korsteigenschappen
- Makkelijk te bewaren
- Goed, gezond en genieten!