

UrDinkelstange

BREAD A
PORTER

Sauerteig UrDinkelbrot mit Schweizer Saaten

Reiner UrDinkelsauerteig geht auch

Seine ganze Kraft des Münstergass-UrDinkel-Sauerteiges zeigt sich im wilden Riss, was zu einem grossartigen Farbspiel von hellem Sandsteinbraun bis zu kräftigem Kastanienbraun führt. Holzlig, nussige Aromen bis leicht rauchige Noten am Riss machen «Gluscht» auf mehr.

Das Innenleben überzeugt mit angenehmer Feuchte und einer feinen Butternuance und Nuancen reifer Früchte, die vom Münstergass-UrDinkel-Sauerteig stammt. Die gequollenen Emmentaler Leinsamen und die gerösteten Seeländer Sonnenblumenkerne verleihen dem Brot eine nussige Note.



Signature Brot vom

BERNER BROT
SOMMELIER

Patrik Bohnenblust

Das etwas Mehr

Mit einer leicht säuerlichen Käseibutter wird der «Ankebock» zu einem schönen Gaumenerlebnis. Das Ganze kann noch mit einem Amber Bier zum höchsten Geschmackserlebnis werden.

Mehrfach bestätigt: sehr bekömmlich und angenehm für die Verdauung.

Deklaration

UrDinkelmehl, Wasser, UrDinkelbrühstück, Münstergass-UrDinkel-Sauerteig, Emmentaler Leinsamen, Seeländer Sonnenblumenkernen, Alpensalz

BREAD A
PORTER