

# Bruschetta Brot

Bruschetta Brot darf bei keinem Aperitivo fehlen: Die gerösteten Weißbrotscheiben werden zum Aperitif am frühen Abend meist mit frischen gewürfelten Tomaten, aber auch in ursprünglicher Variante mit einer verriebenen Knoblauchzehe, etwas Olivenöl und Salz serviert.

Bruschetta Brot lässt sich mit allem, was die Küche hergibt, belegen, schmeckt immer gut und sieht schön aus. Frischer Schinken oder Käse sind ebenfalls ein guter Belag für Bruschetta Brot.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
---	----

## Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

## Zutaten

**WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, **WEIZENMALZMEHL**, Dextrose

## Inverkehrbringer

Panificio Italiano Veritas GmbH  
Dietmar-Keese-Bogen 4 81249 München Deutschland