

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

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1122 kj
Brennwert kcal	265 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	2 g
Eiweiß	8 g
Salz	1 g

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