

Sylter Walnussbrot

Was braucht man, um nach einem langen, windigen Spaziergang am rauen Nordseestrand wieder zu Kräften zu kommen? Eine ordentliche Brotzeit mit kernigem Sylter Walnussbrot von Insel-Bäckermeister Jürgen Ingwersen. Und das gibt es jetzt auch in München, Frankfurt oder Berlin. Buttermilch sorgt für leichte Frische, eine malzige Note und Nüsse geben dem Sylter Walnussbrot Stärke. Dazu eine gute Butter, Meersalz und ein paar Schnittlauchröllchen fertig ist die Stulle deluxe!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	829 kJ
Brennwert kcal	197 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	5 g
Salz	1 g

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft

Deutschland

Enthält Alkohol

Nein

Zutaten

ROGGENVOLLKORNSCHROT, Wasser, **WALNÜSSE** (5%), Salz, **BUTTERMILCHPULVER**, Rübensirup, **MALZEXTRAKT(GERSTE)**, Hefe, **WALNUSSAROMA**

Inverkehrbringer

Mestemacher GmbH
Am Anger 16 33332 Gütersloh Deutschland