

4

MALZ

VOLLKORN

VOL MOUT, VOL VOLKOREN



## MOUT

Mout, het natuurlijke basis ingrediënt voor het maken van bier, brood en vele andere voedingsmiddelen. Wat is mout nu eigenlijk? Mout is het resultaat van het op een natuurlijke wijze laten ontkiemen van een graankorrel. Door dit kiemproces worden heel veel natuurlijke smaken en aroma's gevormd waardoor brood zijn heerlijke geur en smaak krijgt.

## SMAAK

4 mouten volkorenbrood is een volkorenbrood dat van nature rijk is aan voedingsvezels en 4 verschillende soorten mouten bevat: tarwe-, gersten-, spelt- en roggemout. De uitgebalanceerde smaakcombinatie van deze 4 mouten in ons broodrecept zorgen samen met de natuurlijke desems voor een heerlijk, krachtig volkorenbrood waar wij, als bakker trots op zijn.



# 4 mouten volkorenbrood

## RIJK AAN VEZELS!

4 mouten volkorenbrood wordt gemaakt met o.a. volkorenmeel, volkorenmouten en desems waardoor dit brood rijk is aan voedingsvezels.

### Wat maakt ons 4 mouten volkorenbrood zo bijzonder?

- Volkoren
- Tarwe- en roggemoutvlokken
- Natuurlijke desems
- Van nature vezelrijk
- Lactosevrij\*
- Vooral vol van smaak en bijzonder lekker!



\* Lactosegehalte <= 100 mg/kg

# 4 mouten volkorenbrood

100 g gebakken product bevat gemiddeld:

Energie	996 kJ (237 kcal)
Vetten	2,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,4 g
Koolhydraten	38,7 g
waarvan suikers	2,1 g
Vezels	6,8 g
Eiwitten	12,4 g
Zout	1,2 g

