

DURCHPROBIEREN. Das glutenfreie Sauerteigbrot bietet eine genussvolle Alternative für Zöliakie-Betroffene, die auf hochwertiges Bio-Brot setzen.



COOKING-News

Glutenfreies Trio bei Joseph Brot

Brot-Renaissancier erweitert sein Sortiment

Für jeden ein Genuss. Es wurde in der Backstube lange getüftelt, fleißig gebacken und verkostet – nun ist es endlich so weit: Josef Weghaupt präsentiert das erste glutenfreie Bio-Sauerteigbrot in drei Variationen. Das kernige Dreierlei wird mit alternativen Rohstoffen wie Teff, Buchweizen und Quinoa gebacken und erstmals verpackt, damit es ganz sicher zu keiner Kontamination außerhalb der Backstube kommt.

Zur Auswahl stehen das *Bio Saaten Brot* (7,20 Euro) im Kastenformat, welches mit seinen nussigen Aromen besticht. Das *Bio Kürbis Hanfnuss Brot* (7,50 Euro) überzeugt mit jeder Menge Röstaromen, einer lockeren Krume und Kürbiskernen. Wer es hingegen würzig mag, sollte zum *Bio gewürzten Hafer Amaranth Brot* (6,90 Euro) greifen, der die klassischen Brotgewürze Kümmel, Fenchel und Anis enthält.