

BRANDNEU für Sie getestet!

BIO-BALANCE-ROGGENBROT: LASSEN SIE SICH VERFÜHREN!

Diäten stehen bald wieder ganz oben auf der „Pflichtenliste“. Wunderbar, dass man dabei nicht auf köstliches Brot verzichten muss, denn die **Bäckerei Felber** hat ein 100%iges Roggenvollkornbrot auf Sauerteigbasis im Programm, das für **metabolic balance®**-Teilnehmer geeignet ist! Das **Bio-Balance-Roggenvollkornbrot** besticht durch eine leicht nussige Note, begleitet von der angenehmen Säure des Natursauerteiges, ist reich an Mineralstoffen, Vitaminen, ungesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen. Leichte Frischkäsearomen, die bei der Reifung des Teiges entstehen, sowie das vollkorntypische Mundgefühl runden das Geschmackserlebnis ab.

Note: ausgezeichnet

