

LAVIVA NATURGEBÄCK:

Vorarlberger Bergkäse mit Schwarzkümmel

Urwüchsiger Bergkäse und leicht scharfer Schwarzkümmel verleihen diesem Gebäck seine faszinierende, aromatische Vielfalt.

Reine Natur – Reiner Geschmack

Um unser La Viva Naturgebäck zu einem gesunden, leichten und ganz besonderen Geschmackserlebnis zu machen, wählen wir nur die besten Zutaten der jeweiligen Region. Wir stellen sicher, dass die Inhaltsstoffe ausnahmslos kontrolliert biologisch angebaut werden, dafür steht das Bio-Siegel.

Wir nehmen uns Zeit

Die sorgsame Behandlung der Rohstoffe ist kein Geheimnis, aber stets die Grundlage. Wir fermentieren unseren Teig mit frischer Bierhefe und lassen ihm 24 Stunden Zeit, in aller Ruhe zu reifen und unbehelligt seine Ingredienzen zu entfalten. Nur so erhalten wir den reinen und unverfälschten Geschmack, der das La Viva Naturgebäck auszeichnet.

Genuss, Geschmack und Gesundheit

La Viva NATURGEBÄCK Vorarlberger Bergkäse mit Schwarzkümmel ist naturbelassen und bietet Genuss auf zeitgemäß leichte Art – eine Wohltat für Körper und Sinne!

Schwarzkümmel: sinnliches Allround-Genie

Die Heilwirkung des Schwarzkümmels ist ebenso vielfältig wie legendär. Er wird seit Menschengedenken unter anderem bei Asthma und Allergien verwendet und aktiviert das Immunsystem. Früher als Potenzmittel und Liebeszauber eingesetzt, beschert er uns heute ganz irdische Freuden: zusammen mit dem pikanten, 8 Monate gereiften Bergkäse macht er dieses La Viva Naturgebäck zu einem Knuspergebäck mit sinnlichem Pfiff.

Zutaten: Hartweizenmehl*, Joghurt*, Dinkelvollkornmehl*, Bergkäse* 9%, Vollei*, Weizenmehl*, Zwiebelschmelz* (Palmfett* (ungehärtet), Röstzwiebeln* 10%, Sonnenblumenöl*, Apfel*, Meersalz, Würzpaste* (enthält u. a. Soja* und Sellerie*), Gewürze*), Steinsalz, Bierhefe, Schwarzkümmel*, Gerstenmalzmehl*, Gewürze* *Zutaten aus ökologischem Anbau



100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1714kJ (407 kcal)
Eiweiss: 17,3 g
Kohlenhydrate: 53,5 g
Fett: 13,8 g

1 BE = 22,4 g (BE = Broteinheit)