



## Prodotto

Brezel di Segale

### CARATTERISTICHE

- Prodotto da forno secco
- Prodotto artigianale senza conservanti e stirato a mano
- Conservare in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di luce diretta
- Sacchetto in Carta biodegradabile e al suo interno strato in plastica per una migliore conservazione
- Peso: Grammi 200 (il prodotto può subire variazioni di peso)
- Imballo: n° 10 pezzi per cartone da Lung 520mm X Largh 317mm X Ht 200mm
- Cartoni per pedana n° 56
- Codice EAN 8057685909281



### SPECIFICHE

Il suo impasto è ottenuto con Farina di Segale, Farina di Soia, Semi di Lino, Pasta Madre lavorata giorno per giorno nel nostro Laboratorio Artigianale, Zucchero di Canna, Latte, Olio di Semi Girasole, Semi di Cumino e un pizzico di Sale.

### CURIOSITA'

Il Brezel ha la forma di un anello con le due estremità annodate quasi a formare una specie di otto. I fornai esperti eseguono un movimento veloce per dare al Brezel in meno di un secondo la sua forma caratteristica. Generalmente ci vogliono anni di esercizio per fare un Brezel dalla forma perfetta. La nostra ricetta non prevede uso della soda che conferisce il particolare aspetto lucido caratteristico di questo prodotto. Si racconta che il Brezel sia il cibo da merenda più antico del mondo. Intorno al 1610 i monaci davano i Brezel come premio ai fanciulli che imparavano a memoria le preghiere.

### CONTATTI

#### **BACHET SRL**

Via Mastroppe n° 13  
46040 Monzambano (MN) – Italia / Italy  
Telefono: +39 0376 1372377  
Fax: +39 0376 1372376  
Mail: [info@bachet.it](mailto:info@bachet.it)

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto.

VALORE ENERGETICO KJ/Kcal	1627/ 389
GRASSI	2,6 g
di cui:	
-acidi grassi saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	80 g
di cui:	
-zuccheri	2,8 g
PROTEINE	10 g
SALE	2 g