

NYHED!

Prøv vores nye **Havrebrød** med spirede havrekerner

Spirede kerner giver dig et bedre brød

De spirede kerner giver en saftig fornemmelse i krummen og et **friskere brød** med længere holdbarhed. Brødet er **sundere**, da det er rigt på vitaminer, mineraler og fibre og den **unikke smag** fra fermenteringen gør det muligt at tilsætte mindre sukker.

Velbekomme!



NYHED!

Prøv vores nye **Havrebrød** med spirede havrekerer

Vidste du at
Spiret havre
indeholder vitaminer,
mineraler, fibre &
antioxidanter, som er
med til at forebygge
flere alvorlige
sygdomme?



Månedens brød

Prøv vores nye **Havrebrød** med spirede havrekerner i surdej

Den søde smag fra de spirede kerner, gør det muligt at reducere mængden af sukker, mens vi bevarer den gode unikke smag.



NYHED!

Prøv vores nye **RUGBRØDSBOLLER** med spirede rugkerner i surdej

Vidste du at
rug har et højt
indhold af
protein, kostfibre,
B-vitamin, jern
& zink?



Har du prøvet vores nye specialbrød med spiret rug?

Vidste du at din krop har lettere ved at optage de gode næringsstofferne når kernerne er spiret og at spirede kerner samtidig er godt for fordøjelsen?



Prøv vores nye rugbrød med spiret rug

Spirede kerner er
en fantastisk kilde
til fibre og proteiner
og samtidig sikrer
de, at føler dig
mæt i lang
tid.

