

Buccada – Das Bündner Weihnachtsbrot

Schon lange war es unser Wunsch zu Weihnachten ein klassisches Bündner Weihnachtsbrot zu backen, welches Geschenkverpackt angeboten werden kann. Das Rezept unserer Buccada orientiert sich an den Weihnachtsbroten, welche in den 1920 und 1930 in Graubünden gebacken wurde. Das Aroma ist fruchtig, die Krumme kompakt und leicht trocken. So entfaltet die Buccada mit Geschmacksnoten von Nüssen und Zitrusfrüchten das volle Aroma.

Buccada – Das Bündner Weihnachtsbrot

Art. Nr. 45330

Merz Ladenverkaufspreis 14.90 Fr. inkl. MwSt.

Hauptbestandteile: Weizenmehl, verschiedene Nüsse, Bienenhonig, Orange, Zitrone

Deklaration: **Weizenmehl**, Churer **Vollmilch**, Feigen (getrocknet), Sultaninen, Feuchthaltemittel (Sorbitirup), Zucker, Wasser, **Butter**, **Bündner Vollei (aus Freilandhaltung)**, Backhefe, Orangenschalen, **Baumnußkerne, Mandeln, Haselnüsse**, Zitronenschalen (gerieben), Glucose-Fructosesirup, Bündner Bienenhonig, Speisesalz (jodiert), Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (E202, E223), Bio **Weizenmehl**, Natürliches Zitronenaroma, Farbstoff (E160a), Baumwollsaatöl

Trocken lagern und sofort geniessen

Die Buccada wird ab 05. November 2022 in unseren Fachgeschäften angeboten.



Produktbeschreibung: Bündner Backkunst, beste Rohstoffe, Hingabe und Handarbeit sind die Zutaten unserer Buccada. Die Kreation hat ihren Ursprung in den traditionellen Bündner Weihnachtsbroten, welche sich durch ein fruchtiges Aroma und eine kompakte Struktur auszeichnen. Käse, Honig, eine Tasse Café oder ein Glas Wein aus der Bündner Herrschaft sind gute Begleiter auf der Buccada-Genussreise.

Unsere Buccada ist weihnachtlich verpackt und eignet sich so als Geschenk oder Mitbringsel.

