gastrotel

MARKT & PRODUKTE

Joghurt trifft Hirse

Das Joghurtbrot von Aryzta schmeckt leicht säuerlich, aber ist angenehm saftig / Foto: Aryzta

Joghurt ist eines der beliebtesten Milchprodukte. Pur, mit Früchten, mit Müsli, zum Frühstück oder als Dessert: Jeder erwachsene Einwohner in Deutschland verzehrt durchschnittlich mehr als 16 Kilogramm im Jahr. Aryzta bietet nun ein Joghurtbrot mit neun Prozent Naturjoghurt (3,8 Prozent Fett i. Tr.) an. Der hohe Joghurtanteil und der Sauerteig verleihen dem Brot eine feine säuerliche Geschmacksnote und eine angenehme Saftigkeit. Die Krume ist zudem mit Hirse angereichert. Diese ist durch ihre Körnung sichtbar.
Die ovale Form, die schrägen Dekorschnitte und die Bemehlung verleihen dem Brot eine handwerklich-rustikale Optik. Das Joghurtbrot ist vorgebacken und tiefgefroren. Das Produkt wird zwei bis vier Stunden angetaut und zwölf bis 15 Minuten bei 170 bis 180 Grad Celsius gebacken.