

NEU!

LaViva NATURGEBÄCK:

# Parmesan Reggiano DOP – Oregano

**Bester Parmesan der Reggiano-Güte gibt mit Oregano ein zart-würziges Geschmacksbild.**  
(DOP = Denominazione Origine Protetta)

*Reine Natur – Reiner Geschmack*

Um unser LaViva 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 LaViva Naturgebäck auszeichnet.

*Genuss, Geschmack und Gesundheit*

LaViva NATURGEBÄCK Parmesan Reggiano DOP ist naturbelassen und bietet Genuss auf zeitgemäß leichte Art – eine Wohltat für Körper und Sinne!

*Parmigiano-Reggiano – der König aller italienischen Käse*

Der Parmigiano-Reggiano gehört zu den Hartkäsen, deren Kategorie man als Grana bezeichnet, Grana bedeutet körnig.

Die Konsistenz eines guten Grana ist nie weich oder glatt, sondern immer körnig, was ihn von allen anderen Käsesorten deutlich unterscheidet.

Die Körnigkeit der Granakäse kann man auch schmecken, denn die krossen, knusprigen und kristallinen Körner bilden eine vielfach größere Oberfläche aus und ergeben so einen deutlich intensiveren Geschmack.

Zutaten: Hartweizenmehl\*, Joghurt\*, Parmigiano-Reggiano\* 12 %, Dinkelvollkornmehl\*, Vollei\*, Weizenmehl\*, Palmfett\*, Olivenöl\*, Steinsalz, Tomatenmark\*, Bierhefe, Oregano\* 0,5 %, Gerstenmalzmehl\*, Chili\*

\* Zutaten aus ökologischem Anbau: DE-o39-Öko-Kontrollstelle



**100 g enthalten durchschnittlich:**

Brennwert:	1844 kJ (438 kcal)
Eiweiss:	18,2 g
Kohlenhydrate:	62,6 g
Fett:	12,7 g

1 BE = 19,2 g (BE = Broteinheit)