

## Chnoblíbroť

mit Knoblauchaufstrich



Art. Nr.	9002
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	90 *
Gewicht (g)	105
Liefereinheit	CT à 25 STK
GTIN-13	7611075090020
Gesamtgewicht (kg)	3.005
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

### Zubereitung

**Mikrowellengerät mit Crisp-Funktion:** Direkt aus dem Tiefkühler ins Zubereitungsgerät. Mikrowellengerät (ca. 700 Watt) mit dazugehöriger Teflonplatte und eingeschalteter Crisp-Funktion 3 Minuten vorheizen.

Zubereitungsdauer (ca. 700 Watt, mit Crisp-Funktion): 2,5 Minuten (ohne Folie).

**Snack-Toaster:** Produkt vor dem Backen auftauen lassen. Aufgetaute Produkte sind 4 Tage im Kühlschrank bei max. +5°C haltbar. Zubereitungsdauer: 5 Minuten (mit Folie).

**Umluft-Backofen:** Direkt aus dem Tiefkühler in den vorgeheizten Backofen (200°C). Zubereitungsdauer: 8 Minuten (mit Folie).

### Sachbezeichnung

Helles Weizenbrot mit Knoblauchzubereitung, vorgebacken, tiefgekühlt

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Knoblauch 5.6%, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Backhefe, Speisesalz jodiert, Rapsöl gehärtet, VOLLEI, WEIZENSTÄRKE, Schmelzkäsezubereitung vollfett CH, WEIZENMALZMEHL, Olivenöl, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Petersilie, Traubenzucker, STREUWÜRZE (Geschmacksverstärker [E621], LACTOSE), Emulgator [E471], Mehlbehandlungsmittel [E300], GERSTENMALZEXTRAKT, Geschmacksverstärker [E621], Säuerungsmittel [E330], Chili gemahlen, Pfeffer

### Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1297	Kilokal. ca. (kcal)	310
Fett (g)	7.5	Kohlenhydrate (g)	50
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2.1	davon Zucker (g)	1.5

Romer's Hausbäckerei AG  
Neubuchstrasse 1  
8717 Benken SG

Telefon 055 293 36 36  
info@romers.swiss  
www.romers.swiss



Eiweiss (g)

9.1

Salz (g)

1.7

---