



Semmel

vorgebacken, aus Weissmehl

Art. Nr.	10400
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	60
Liefereinheit	CT à 100 STK
GTIN-13	7611075104000
Gesamtgewicht (kg)	6.42
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind. -18°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Semmel aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 4 bis 6 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Helles Weizenbrot, vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz jodiert, Backhefe, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMALZMEHL, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1092	Kilokal. ca. (kcal)	261
Fett (g)	2.6	Kohlenhydrate (g)	49
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.4	davon Zucker (g)	1.1
Eiweiss (g)	9	Salz (g)	1.5