



Ciabatta

vorgebacken, aus Weiss-, Ruch- und Grahammehl. Form- und Gewichtsabweichungen möglich.

| | |
|------------------------------|----------------------------|
| Art. Nr. | 10441 |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 60 * |
| Gewicht (g) | 100 |
| Liefereinheit | CT à 50 STK |
| GTIN-13 | 7611075104413 |
| Gesamtgewicht (kg) | 5.39 |
| Lagerbedingungen | Tiefkühlen (-18 bis -22°C) |
| Produktionsland | CH |

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 5 - 6 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Weizenbrot mit Vollkornmehl, vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Vollkornmehl (WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Backhefe, Speisesalz jodiert, BUTTER, GERSTENMALZMEHL, WEIZENSTÄRKE, WEIZENGLUTEN, VOLLEI, Traubenzucker, EINGESOTTENE BUTTER, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, Acerola-Fruchtpulver, VOLLMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

| | | | |
|---------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ) | 1007 | Kilokal. ca. (kcal) | 241 |
| Fett (g) | 1.6 | Kohlenhydrate (g) | 46 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0.5 | davon Zucker (g) | 0.5 |
| Eiweiss (g) | 8.4 | Salz (g) | 1.5 |