

## 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 |