



Ciabatta

vorgebacken, aus Weiss-, Ruch- und Grahammehl. Form- und Gewichtsunterschiede 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