

Schraubenbrot dunkel

vorgebacken, mit Leinsamen, Weizenflocken und Sonnenblumenkernen. Form- und Gewichtsdiff. möglich



Art. Nr.	10959
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	350
Liefereinheit	CT à 10 STK
GTIN-13	7611075109593
Gesamtgewicht (kg)	3.86
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 8 - 10 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Weizenbrot vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Vollkornmehl (WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Leinsamen, SESAM, Speisesalz jodiert, WEIZENGLUTEN, WEIZENFLOCKEN, Sonnenblumenkerne, Backhefe, GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG, GERSTENMALZMEHL, ROGGENMEHL, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Allergene

Gluten, Sesam, Spuren von Milch

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1130	Kilokal. ca. (kcal)	270
Fett (g)	3.6	Kohlenhydrate (g)	46
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.5	davon Zucker (g)	0.8
Eiweiss (g)	11	Salz (g)	1.9