

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 |