

Schraubenbrot hell

vorgebacken, aus Weissmehl. Achtung Handarbeit; Form- und Gewichtsunterschiede möglich.



Art. Nr.	10981
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	350
Liefereinheit	CT à 10 STK
GTIN-13	7611075109814
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

Helles Weizenbrot vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz jodiert, GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG, Backhefe, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Allergene

Gluten, Spuren von Milch

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1064	Kilokal. ca. (kcal)	254
Fett (g)	1	Kohlenhydrate (g)	50
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	davon Zucker (g)	0.5
Eiweiss (g)	8.9	Salz (g)	1.6