

Baguette rustique

vorgebacken, aus Weiss-, Ruch- und Roggenmehl, ca. 57 cm lang



Art. Nr.	10749
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	310
Liefereinheit	CT à 30 STK
GTIN-13	7611075107490
Gesamtgewicht (kg)	9.995
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 6 - 7 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Weizenbrot mit Roggen, vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, GETROCKNETER HARTWEIZENSAUERTEIG, ROGGENMEHL, Speisesalz jodiert, Backhefe, ROGGEN- UND WEIZENSAUERTEIG, Traubenzucker, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Meersalz, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Allergene

Gluten, Spuren von Milch

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1046	Kilokal. ca. (kcal)	250
Fett (g)	1	Kohlenhydrate (g)	49
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	davon Zucker (g)	0.8
Eiweiss (g)	9	Salz (g)	1.6