

Halbfünder dunkel, lang

vorgebacken, aus Ruchmehl



Art. Nr.	10796
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	250
Liefereinheit	CT à 25 STK
GTIN-13	7611075107964
Gesamtgewicht (kg)	6.67
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind. -18°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

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

Sachbezeichnung

Dunkles Weizenbrot, vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz jodiert, GETROCKNETER HARTWEIZENSAUERTEIG, Backhefe, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1048	Kilokal. ca. (kcal)	250
Fett (g)	1	Kohlenhydrate (g)	48
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	davon Zucker (g)	1.7
Eiweiss (g)	9.8	Salz (g)	2