

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 |