



Kaisersemmel klein

vorgebacken, aus Weissmehl

Art. Nr.	10403
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	50
Liefereinheit	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075104031
Gesamtgewicht (kg)	3.38
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 3 - 5 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Helles Weizenbrot, vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

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

Allergene

Gluten, Spuren von Milch

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1059	Kilokal. ca. (kcal)	253
Fett (g)	1	Kohlenhydrate (g)	50
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	davon Zucker (g)	0.7
Eiweiss (g)	9.1	Salz (g)	1.7