



Sonnenblumenkernenbrötli

vorgebacken, aus Ruch- und Roggenmehl

Art. Nr.	10428
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	80
Liefereinheit	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075104284
Gesamtgewicht (kg)	5.25
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 4 - 6 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Dunkles Weizenbrot mit Roggenmehl und Sonnenblumenkernen, vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne 21%, ROGGENMEHL 4.2%, Backhefe, Speisesalz jodiert, GETROCKNETER HARTWEIZENSAUERTEIG, GERSTENMALZMEHL, Traubenzucker, WEIZENGLUTEN, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1244	Kilokal. ca. (kcal)	297
Fett (g)	12	Kohlenhydrate (g)	37
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.1	davon Zucker (g)	1.6
Eiweiss (g)	11	Salz (g)	1.4