

Laugen-Tessinerbrot

vorgebacken, aus Weissmehl, verpackt à je 2 Stück



Art. Nr.	10774
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	320
Liefereinheit	CT à 16 STK
GTIN-13	7611075107742
Gesamtgewicht (kg)	5.51
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

Helles Weizenbrot gelaugt vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz jodiert, Backhefe, Brezellaug (Säureregulator [E524]) 0.5%, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, GERSTENMALZEXTRAKT, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1141	Kilokal. ca. (kcal)	273
Fett (g)	4.4	Kohlenhydrate (g)	48
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.5	davon Zucker (g)	0.5
Eiweiss (g)	8.7	Salz (g)	1.4