



vorgebacken, aus Weiss-, Ruch- und Zehnkornmehl, ca. 35 cm lang



Art. Nr.	10969
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	260
Liefereinheit	CT à 15 STK
GTIN-13	7611075109692
Gesamtgewicht (kg)	4.26
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind18°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 7 - 8 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Mehrkornbrot vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, VOLLKORNMEHL, Maisgriess, Leinsamen, Hirse, DINKELMEHL, Sonnenblumenkerne, Backhefe, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz jodiert, GETROCKNETER HARTWEIZENSAUERTEIG, ROGGENSCHROT, Rapsöl, HARTWEIZENGRIESS, Traubenzucker, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, HAFERFLOCKEN, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1143	Kilokal. ca. (kcal)	273
Fett (g)	4.4	Kohlenhydrate (g)	47
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.6	davon Zucker (g)	1.1
Eiweiss (g)	10	Salz (g)	1.6