



Bauernbrot klein

aus Halbweiss- und Ruchmehl, vorgebacken

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Art. Nr. | 10984 |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 60 * |
| Gewicht (g) | 200 |
| Liefereinheit | CT à 20 STK |
| GTIN-13 | 7611075109845 |
| Gesamtgewicht (kg) | 4.39 |
| 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

Weizenbrot vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

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

Nährwerte pro 100 g

| | | | |
|---------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ) | 1029 | Kilokal. ca. (kcal) | 246 |
| Fett (g) | 0.9 | Kohlenhydrate (g) | 48 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0.2 | davon Zucker (g) | 1.9 |
| Eiweiss (g) | 8.7 | Salz (g) | 1.6 |