

# Meisterwerk, ca. 750 g

Artikel-Nr.: 10000365

Auftauen  
und  
servieren



Fehlt Ihrem Menü die besondere Note, dann haben wir mit Liebe zum Detail für Sie ein neues und innovatives Brot gebacken. Schneiden Sie vom Körnerbrot, das mit ganzen 11 unterschiedlichen leckeren Samen-, Getreide- und Körnerarten gebacken wird, eine dicke Scheibe ab. - Die Flocken und Kernen machen über 45 % des Brotes aus. Dies sorgt für einen köstlich nussigen Geschmack. So lecker, dass es auch einfach so ohne Aufschnitt oder Käse gegessen werden kann.

#### Allergene:

Enthält: **weizen, glutenhaltige körner, roggen und gerste**  
Kann Spuren enthalten von: **sesamkörner**










#### Zutaten:

Zutaten: Wasser, Sauerteig (Wasser, **Roggenmehl**), **roggenkörner**, Sonnenblumenkerne, **gerstenflocken, haferflocken**, Leinsamen, blauer Mohn, **weizengluten**, Hirse, Mais, Kürbiskernen, **hartweizenmehl**, Salz (mit Jod), Chia Samen (Salvia Hispanica), gelbe Leinsamen, **gerstenmalzextrakt**, Essig, Konservierungsmittel (E 282), **weizenmehl**, Hefe. Kann Spuren enthalten von Sesam.

#### Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1033 kJ/246 kcal
Fett:	10 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
Kohlenhydrate:	25 g
- hiervon Zucker:	1,9 g
Ballaststoffe:	6,9 g
Protein:	9,9 g
Salt:	1,2 g

#### Details

-  Gewicht: 750 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 750 gramm
-  Stück pro Packung: 14
-  Qty. pro Palette: 56
-  Auftautemperatur: Zimmertemperatur
-  Abtauzeit: 300 min.
-  Backtemperatur: 180 °C
-  Backzeit: 15-18 min.
-  Haltbarkeit: 365 tage

Kohberg Bakery Group A/S  
Kernesvinget 1  
DK-6392 Bolderslev  
Tel: +45 73 64 64 00  
www.kohberg.com



Wir sind Bäcker