

Gourmetschwarzbrot mit Rote Bete & Meerrettich, ca. 700

Vorgebacken

g

Artikel-Nr.: 18773000



Ein Gourmetschwarzbrot aus Weizenmehl, Roggenmehl und gesiebttem Roggenmehl gebacken. Wir haben die allerbesten Zutaten hinzugefügt: Rote Bete, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Meerrettich geben dem Brot einen einzigartigen Geschmack und Charakter.

Allergene:

Enthält: **glutenhaltige Körner**

Kann Spuren enthalten von: **sesamkörner**

Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Roggenkörner***, **weizenmehl**, **roggenvollkornmehl***, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, 3 % Rote Bete, **roggenmehl**, Malzbier **gersten**, Salz mit Jod, 1 % Meerrettichpulver, **gerstenmalzextrakt**, Trockensauerteig, (**roggenvollkornmehl***, Sauerteigkultur), Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). *: Vollkorn. Kann Spuren enthalten von Sesam.

Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	961 kJ/229 kcal
Fett:	7,4 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	29 g
- hiervon Zucker:	3,9 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Protein:	7,9 g
Salt:	1,2 g

Details



Gewicht:
700 gramm



Nettogewicht pro Packung:
8400 gramm



Stück pro Packung:
12



Qty. pro Palette:
72



Auftemperatur:
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