

# Kürbiskernschwarzbrot, ca. 950 g

Artikel-Nr.: 10197015



Das Kürbiskernschwarzbrot haben wir aus halb gesiebttem Roggenmehl, Sauerteig sowie Weizenmehl gebacken. Wir haben knackige Kürbis-, Sonnenblumen- und Roggenkerne sowie Gerstenmalz hinzugefügt und das Brot mit Kürbiskernen bestreut.

## Backanleitung:

Zubereitung: Auftauen in der Plastiktüte mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur. Vor dem Backen die Plastiktüte entfernen. 15-18 Minuten bei 180 °C backen. Backen direkt aus der Tiefkühlung wird nicht empfohlen.

## Allergene:

Enthält: **weizen, glutenhaltige körner, roggen und gerste**

## Zutaten:

Zutaten: Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl**<sup>^</sup>, Wasser, Sauerteigkultur), **roggenkörner**<sup>^</sup>, **roggenmehl**<sup>^</sup>, gesiebt **roggenmehl**, **weizenmehl**, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne 3%, **roggenfasern**, Jodsalz, **gerstenmalzextrakt**, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). Bestreut mit ganzen Kürbiskernen. <sup>^</sup> Vollkorn.



## Details

- Stück pro Packung: 8
- Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
- Gewicht: 950 gramm
- Nettogewicht pro Packung: 7600 gramm
- Auftautemperatur: Zimmertemperatur
- Abtauzeit: 180 min.
- Backtemperatur: 180 °C
- Backzeit: 15-18 min.
- Qty. pro Palette: 72
- Haltbarkeit: 365 tage

## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	982 kJ/235 kcal
Fett:	4,9 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	36 g
- hiervon Zucker:	2 g
Ballaststoffe:	7,7 g
Protein:	7,4 g
Salt:	1,2 g