

# Bio-Sonnenblumenkern-Schwarzbrot im Backbeutel, 27 Scheiben, ca. 950 g

Artikel-Nr.: 10027000



Mit diesem Brot kann ein frischgebackener Laib serviert werden, der lange weich und saftig bleibt. Wir haben dieses Brot aus Sauerteig sowie Roggen- und Weizenmehl gebacken und Sonnenblumenkerne und Roggenkörner hinzugefügt.

## Backanleitung:

Zubereitung: Im Plastikbeutel ca. 5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen und in der Plastikverpackung bei 100°C 35-40 Min. backen. Vor-sichtig handhaben, da die Tiefkühlverpackung leicht reißt.

## Allergene:











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

## Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Roggenmehl\*** 24%, Sauerteig 14% (**roggenmehl\*** 9%, Wasser), **weizenmehl\***, Sonnenblumenkerne\* 10%, **roggenkörner\*** 5%, **gerstenmalzextrakt\***, Jodsalz, Apfelfasern\*, Trockensauerteig (**roggenmehl\***, Sauerteigkultur), Hefe. Bestreut mit Sonnenblumenkernen\*. \*aus biologischem Anbau.



## Details

-  Stück pro Packung: 8
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 950 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 7600 gramm
-  Auftautemperatur: Zimmertemperatur
-  Abtauzeit: 300 min.
-  Backtemperatur: 100 °C
-  Backzeit: 35-40 min.
-  Qty. pro Palette: 56
-  Haltbarkeit: 365 tage

## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	954 kJ/228 kcal
Fett:	5,9 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	32 g
- hiervon Zucker:	2,3 g
Ballaststoffe:	8,1 g
Protein:	6,9 g
Salt:	1 g