

# Kürbiskernschwarzbrot im Backbeutel, ca. 900 g

Artikel-Nr.: 18983000



Mit unserem Kürbiskernschwarzbrot im Backbeutel haben Sie jederzeit frischgebackenes Brot zur Hand. Wir haben das Brot aus Sauerteig, Roggen- und Weizenmehl gebacken sowie knusprige Sonnenblumen- und Kürbiskerne hinzugefügt. Das Brot ist geschnitten.

## Backanleitung:

Zubereitung: Im Plastikbeutel ca. 5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen und in der Plastikverpackung bei 100 °C 35-40 Minuten backen. Vorsichtig handhaben, da die Tiefkühlverpackung empfindlich ist.

## Allergene:

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

## Zutaten:

Zutaten: Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl**<sup>^</sup>, Wasser, Sauerteigkultur), **roggenkörner**<sup>^</sup>, **roggenmehl**, gesiebt **roggenmehl**<sup>^</sup>, **weizenmehl**, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne 4%, Jodsalz, **gerstenmalzextrakt**, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). Bestreut mit gehackten Kürbiskernen. <sup>^</sup>Vollkorn.



## Details

- Stück pro Packung: 9
- Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
- Gewicht: 900 gramm
- Nettogewicht pro Packung: 8100 gramm
- Auftautemperatur: Zimmertemperatur
- Abtauzeit: 300 min.
- Backtemperatur: 100 °C
- Backzeit: 35-40 min.
- Qty. pro Palette: 72
- Haltbarkeit: 365 tage

## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	995 kJ/237 kcal
Fett:	5,4 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	36 g
- hiervon Zucker:	2 g
Ballaststoffe:	7 g
Protein:	7,5 g
Salt:	1,2 g