

# Bagergårdens Klassisches Schwarzbrot im Backbeutel, 27 Scheiben, ca. 950 g

Artikel-Nr.: 10024000



27 skiver, Das Klassische Schwarzbrot ist aus halb gesiebttem Roggenmehl und wohlschmeckenden Roggenkernen gebacken, welches in Kombination mit Weizenmehl, Gerstenmalz und Leinsamen ein weiches und mildes Schwarzbrot ergibt.

## Backanleitung:

Backanleitung: Im Plastikbeutel ca. 5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen und in der Plastikverpackung bei 100 °C 35-40 Minuten backen. Vorsichtig handhaben, da die Plastikverpackung leicht reißt.

## Allergene:

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

## Zutaten:

Zutaten: Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl\***, Wasser, Sauerteigkultur), gesiebttes **roggenmehl**, **roggenkörner\***, **roggenmehl\***, **weizenmehl**, Leinsamen, Jodsalz, **gerstenmalzextrakt**, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). \*: Vollkorn.



## 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:	923 kJ/219 kcal
Fett:	2,8 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	38 g
- hiervon Zucker:	2,1 g
Ballaststoffe:	7,7 g
Protein:	6,6 g
Salt:	1,1 g