

Rustikales Chiabrot, ca. 500 g

Artikel-Nr.: 10000103



Das Rustikale Chiabrot ist ein dunkles Brot, das reich an Körnern ist. Wir haben es aus Roggensauerteig gebacken und köstliche Zutaten wie Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Malz und Kakao hinzugefügt. Ein unverwechselbarer, dunkler und intensiver geschmack.

Backanleitung:

Vor dem Aufbacken mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur auftauen. Etwa 10 Minuten bei 180°C backen.

Allergene:

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

Zutaten:

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **roggenmehl**, Chiasamen 3%, **gerstenmalzextrakt**, Palmöl, Jodsalz, **gerstenmalzmehl**, **weizengluten**, Trockenhefe, Kakao, Rapsöl, pflanzlicher Emulgator (E472e), Stabilisator (E412), Mehlbehandlungsmittel (E300). Dekor: Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne.



Details

- Stück pro Packung: 8
- Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
- Gewicht: 500 gramm
- Nettogewicht pro Packung: 4000 gramm
- Auftautemperatur: Zimmertemperatur
- Abtauzeit: 180 min.
- Backtemperatur: 180 °C
- Backzeit: 10 min.
- Qty. pro Palette: 40
- Haltbarkeit: 365 tage

Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1189 kJ/283 kcal
Fett:	8 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	40 g
- hiervon Zucker:	2,3 g
Ballaststoffe:	5,4 g
Protein:	10 g
Salt:	1,4 g