

# Weißbrot, ca. 600 g

Artikel-Nr.: 18203004



Ein köstliches und völlig klassisches Weißbrot, welches aus Weizenmehl gebacken ist.

## Backanleitung:

Bei Zimmertemperatur mindestens 3 Stunden auftauen lassen und bei 180 °C etwa 12 Minuten backen. Das Backen der noch tiefgekühlten Ware wird nicht empfohlen.

## Allergene:











Enthält: **weizen Kann Spuren enthalten von: sesamkörner**

## Zutaten:

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, Trockensauerteig (**weizenmehl**, Sauerteigkultur), Palmöl, Jodsalz, Trockenhefe, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel (E300).



## Details

-  Stück pro Packung: 9
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 600 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 5400 gramm
-  Auftautemperatur: Zimmertemperatur
-  Abtauzeit: 180 min.
-  Backtemperatur: 180 °C
-  Backzeit: 12 min.
-  Qty. pro Palette: 40
-  Haltbarkeit: 365 tage

## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1099 kJ/260 kcal
Fett:	2,4 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	50 g
- hiervon Zucker:	3,6 g
Ballaststoffe:	2,2 g
Protein:	8,4 g
Salt:	1,1 g