

Kerniges Bio-Weißbrot, ca. 585 g

Artikel-Nr.: 18237100



Ein ballaststoffreiches, kräftiges Weißbrot aus Weizen-, Roggen- und Vollkornweizenmehl gebacken und mit geschroteten Weizenkernen, Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Kernig, knackig und luftig.

Backanleitung:

Backanleitung: Produkt in der Plastiktüte vor dem Backen mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Plastiktüte entfernen und das Brot ca. 12 Minuten bei 180 °C backen. Das Backen der noch tiefgekühlten Ware wird nicht empfohlen.

Allergene:











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

Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Vollkornweizenmehl***, **weizenmehl***, zerkleinerte **weizenkörner*** 12%, Sonnenblumenkörner* 3%, Leinsamen* 3%, **roggenmehl***, **weizengluten***, **gerstenmalzextrakt***, gesiebtes **roggenmehl***, Rapsöl*, Rohrzucker*, Jodsalz, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E300). *: Bio-Produkt



Details

-  Stück pro Packung: 9
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 585 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 5265 gramm
-  Auftautemperatur: Zimmertemperatur
-  Abtauzeit: 180 min.
-  Backtemperatur: 180 °C
-  Backzeit: 12 min.
-  Qty. pro Palette: 40
-  Haltbarkeit: 365 tage

Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1074 kJ/255 kcal
Fett:	5,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	39 g
- hiervon Zucker:	3 g
Ballaststoffe:	6,1 g
Protein:	10 g
Salt:	0,96 g