

Bio Formweißbrot ohne Mohn, ca. 500 g

Artikel-Nr.: 10000989



Eine Bio-Version des klassischen hellen Weißbrots aus Bio-Weizenmehl gebacken.

Backanleitung:

Zubereitung: Vor dem Backen 3 Stunden bedeckt auftauen. Ca. 10 Minuten bei 180 °C backen.

Allergene:






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

Zutaten:

Zutaten: **Weizenmehl***, Wasser, gesiebtes **roggenmehl***, Rapsöl*, Rohrzucker, Jodsalz*, Trockenhefe, **gerstenmalzextrakt***, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (**weizen**), Sauerteigkultur. *aus biologischem Anbau.



Details

-  Stück pro Packung: 9
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 500 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 4500 gramm
-  Abtauzeit: 180 min.
-  Backtemperatur: 180 °C
-  Backzeit: 10 min.
-  Qty. pro Palette: 40
-  Haltbarkeit: 365 tage

Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1181 kJ/282 kcal
Fett:	4,4 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	51 g
- hiervon Zucker:	2,9 g
Ballaststoffe:	2,9 g
Protein:	7,8 g
Salt:	1,3 g