

Bio Gourmet Schwarzbrot m. Kartoffel und Liebstöckel, ca. 600 g

Artikel-Nr.: 10001067



Erfreuen Sie Ihre Gäste mit einem köstlichen Gourmet Schwarzbrot aus Bio-Sauerteig mit Bio-Kartoffelstückchen und Bio-Liebstöckel. Liebstöckel und Salz sind eine exquisite Gewürzmischung für Kartoffeln - die Kombination ergibt einen wunderbaren Geschmack, den unsere Bäcker bei der Entwicklung des Rezepts für dieses Brot sorgfältig kreiert haben. Das Bio Gourmet Schwarzbrot ist reich an Körnern, die für einen guten Biss und eine saftige Krume sorgen.

Backanleitung:

Zubereitung: Bei Zimmertemperatur min. 5 Stunden in der Plastiktüte auftauen lassen. Vor dem Backen die Plastiktüte entfernen. Backzeit etwa 15-18 Minuten bei 180°C. 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, **Roggenkörner***, Kartoffel*, Sauerteig (**roggenmehl***, Wasser), Sonnenblumenkerne*, gesiebtes **roggenmehl***, **hartweizenkerne***, **roggenmehl***, **gerstenmalzextrakt***, Leinsamen*, Jodsalz, Sauerteig getrocknet (**roggenmehl***, Sauerteigkultur), Kartoffelflocken*, Liebstöckelblätter*, Trockenhefe, Salz, Rosmarinextrakt*. *aus biologischem Anbau.



Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	968 kJ/231 kcal
Fett:	6,6 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	32 g
- hiervon Zucker:	2,3 g
Ballaststoffe:	7,4 g
Protein:	7,2 g
Salt:	1,5 g

Details

- Stück pro Packung: 14
- Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
- Gewicht: 600 gramm
- Nettogewicht pro Packung: 8400 gramm
- Auftautemperatur: Zimmertemperatur
- Abtauzeit: 300 min.
- Backtemperatur: 180 °C
- Backzeit: 15-18 min.
- Qty. pro Palette: 56
- Haltbarkeit: 365 tage