

## Schraubenbrot dunkel

vorgebacken, mit Leinsamen, Weizenflocken und Sonnenblumenkernen. Form- und Gewichtsdiff. möglich



|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| Art. Nr.                     | 10959                      |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 60 *                       |
| Gewicht (g)                  | 350                        |
| Liefereinheit                | CT à 10 STK                |
| GTIN-13                      | 7611075109593              |
| Gesamtgewicht (kg)           | 3.86                       |
| Lagerbedingungen             | Tiefkühlen (-18 bis -22°C) |
| Produktionsland              | CH                         |

### Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 8 - 10 Minuten backen.

### Sachbezeichnung

Weizenbrot vorgebacken, tiefgekühlt

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Vollkornmehl (WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Leinsamen, SESAM, Speisesalz jodiert, WEIZENGLUTEN, WEIZENFLOCKEN, Sonnenblumenkerne, Backhefe, GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG, GERSTENMALZMEHL, ROGGENMEHL, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel [E300]

### Allergene

Gluten, Sesam, Spuren von Milch

### Nährwerte pro 100 g

|                                 |      |                     |     |
|---------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ)              | 1130 | Kilokal. ca. (kcal) | 270 |
| Fett (g)                        | 3.6  | Kohlenhydrate (g)   | 46  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0.5  | davon Zucker (g)    | 0.8 |
| Eiweiss (g)                     | 11   | Salz (g)            | 1.9 |