

## Hausbrot dunkel

vorgebacken, aus Ruchmehl, einzeln verpackt



|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Art. Nr.                     | 10983                    |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 60 *                     |
| Gewicht (g)                  | 1000                     |
| Liefereinheit                | CT à 6 STK               |
| GTIN-13                      | 7611075109838            |
| Gesamtgewicht (kg)           | 6.42                     |
| Lagerbedingungen             | Tiefkühlen (mind. -18°C) |
| Produktionsland              | CH                       |

### Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 10 - 15 Minuten backen.

### Sachbezeichnung

Dunkles Weizenbrot, vorgebacken, tiefgekühlt

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz jodiert, GETROCKNETER HARTWEIZENSAUERTEIG, Backhefe, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [E300]

### Nährwerte pro 100 g

|                                 |     |                     |     |
|---------------------------------|-----|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ)              | 991 | Kilokal. ca. (kcal) | 237 |
| Fett (g)                        | 1   | Kohlenhydrate (g)   | 45  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0.2 | davon Zucker (g)    | 1.6 |
| Eiweiss (g)                     | 9.3 | Salz (g)            | 1.9 |