

Ruchbrot Kilo



Verkaufsargumente:

Das Langbrot oder auch Zürcherbrot aus Ruch- oder Halbweissmehl ist das am meist verbreitete Brot in Schweizer Bäckereien. Unser Ruchbrot besteht nur aus natürlichen Zutaten. Bewusst verzichten wir auf künstliche Zusatzstoffe.

Teigruhe: 12-15 Stunden

Zusammensetzung:

WEIZENmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Backhefe, ROGGENsauerteig, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	5.30	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g		
Gewicht in g:	1000				49.44	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	0.53		Verpackung:	Papierbeutel	0.91	Fett
				8.21	Eiweisse	

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

11.04.2024

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE SNACK CAFE

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG
Seestrasse 6 Postfach 533 6314 Unterägeri
Tel. 041 750 16 55 Fax 041 750 55 16
www.zumbibeck.ch

