

Husbrot 2kg



Verkaufsargumente:

2000g purer Bäckerstolz! Unser "Husbrot 2kg" besteht aus unserem hausgemachten "Ruchbrotteig". Zusätzlich verwenden wir unseren hausgemachten, milden Sauerteig. Dies ergibt eine zarte, feuchte Krume und ein knusprige Kruste. Durch das hohe Teiggewicht bleibt unser "Husbrot 2kg" bei korrekter Lagerung ohne Probleme bis zu 3 Tage "frisch".

Masse "Husbrot 2kg": Länge = 55-60cm / Breite = 17-19cm

Zusammensetzung:

WEIZENmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, hausgemachter Sauerteig, Backhefe, GERSTENmalz, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	9.80	Mindestens haltbar bis:	3 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	2000	Verpackung:	Einwickelpapier	48.82	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	0.49			0.89	Fett
				8.11	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

