

Ruchbrot 500 gr



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:	3.60	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	500	Verpackung:	Wickelpapier	52.81	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	0.72			1.21	Fett
				9.12	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

18.04.2024

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

