

St. Gallerbrot dunkel



Verkaufsargumente:

Das St. Galler Brot weist eine eigenwillige und sicher einzigartige Brotform auf die von unseren Bäckern viel handwerkliches Geschick und Routine verlangt. Liebhaber einer satten Krume und prächtigen Kruste kommen mit unserem St. Galler Brot voll auf ihre Rechnung.

Teigruhe: 12-15 Stunden

Heinweis: Das Bild zeigt 2 Stk. St. Galler

Zusammensetzung:

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

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	3.20	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	300	Verpackung:	Papierbeutel		Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.07				Fett
					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

