

Höllgrottenbrot 250gr



Verkaufsargumente:

Dunkel und geheimnisvoll. Nicht umsonst waren die Höllgrotten in Baar Namensgeber für dieses aussergewöhnliche Brot! Den kräftigen Geschmack, der viel Geduld bei der Teigherstellung braucht, sowie die dunkel gebackene Kruste zeichnen dieses aussergewöhnliche Brot aus. Bei der Herstellung verarbeiten wir nur Weizenmehl aus dem Kanton Zug! Ein Brot dass Sie sonst nirgends finden, lassen Sie sich überzeugen!

Hinweis: Das Bild zeigt zeigt 4 Stk. Höllgrottenbrote.

Teigruhe: 24 Stunden (mit Vorteig/Hebel)

Zusammensetzung:

Ruchmehl Gubel, Wasser, Speisesalz jodiert, Backhefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

| | | | | | |
|-----------------|------|-------------------------|--------------|--------------------|---------------|
| Preis in CHF: | 3.40 | Mindestens haltbar bis: | 2 Tage | Nährwerte pro 100g | |
| Gewicht in g: | 250 | Verpackung: | Wickelpapier | 45.50 | Kohlenhydrate |
| Preis per 100g: | 1.36 | | | 1.02 | Fett |
| | | | | 7.80 | Eiweisse |

Bestellt: Stunden vorher bis 14:00h

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

31.07.2023

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

