

Dinkelvollkornbrot



Verkaufsargumente:

Unser Dinkelvollkornbrot besteht zu 100% aus Dinkelvollkornmehl. Vitamine, Mineralstoffe und Nahrungsfasern sind vor allem in den Randschichten des Dinkelkorns enthalten. Darum eignet sich dieses Brot für eine gesunde, ausgewogene Ernährung.

Teigruhe: 2 Stunden

Zusammensetzung:

Wasser, DINKELvollkornmehl (29%), DINKELflocken (14%), Sonnenblumenkernen, Zucker, DINKELvollkornsauerteig, Backhefe, ROGGENmehl, DINKELsprossen, Speisesalz, Kartoffelflocken, MILCH, Apfelessig, GERSTENmalz

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Milch

Preis in CHF:	5.80	Mindestens haltbar bis:	3 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	485	Verpackung:	Wickelpapier	35.15	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.20			6.71	Fett
				9.28	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

