

## UrDinkel-Baguette



### Verkaufsargumente:

Für unser UrDinkel Baguette verarbeiten wir ausschliesslich 100% Urdinkelmehl und Urdinkelschrot.

Für den ausgewogenen Geschmack und die knusprige Kruste stellen wir einen Vorteig her der über 24 Stunden reifen muss. Ausserdem wird der Dinkelschrot in einem Brühstück "gekocht". Durch die erhöhte Wasseraufnahme bleibt das UrDinkel Baguette länger frisch und kann ohne weiteres auch noch am nächsten Tag genossen werden.

Teigruhe: 24 Stunden (mit Vorteig/Hebel und Brühstück)

### Zusammensetzung:

Wasser, UrDINKELmehl, UrDINKELschrotmehl, Speisesalz jodiert, Backhefe

### Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (UrDinkel)

Preis in CHF:	4.80	Zu verbrauchen bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	320	Verpackung:	Papier-Beutel	38.72	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.50			0.77	Fett
				7.41	Eiweisse

Bestellt:

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

