

## UrDinkel-Wellness Brot



### Verkaufsargumente:

Unser UrDinkel-Wellness Brot besteht zu 100% aus UrDinkel-Mehl und UrDinkel-Schrot. Der UrDinkel-Schrot kochen wir einen Tag vorher in heissem Wasser und geben ihn anschliessend dem Teig bei. Dadurch bleibt das Brot lange frisch und wird bekömmlicher. Verschiedene geröstete Kerne runden den Geschmack ab.

Unser UrDinkel-Wellness Brot zeichnet sich durch seine exzellente Frischhaltung und seinen ausgewogenen Geschmack aus!

Teigruhe: 24 Stunden (mit Brühstück)

### Zusammensetzung:

Wasser, UrDINKELmehl, UrDINKEL-Schrot, SESAMsamen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Speisesalz jodiert, Backhefe

### Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (UrDinkel), Sesamsamen

Preis in CHF:	5.20	Zu verbrauchen bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	420	Verpackung:	Papierbeutel	55.48	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.24			42.91	Fett
				25.44	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](http://www.zumbibeck.ch)

