ZUMBACH

Dinkel-Roggen Brot

Verkaufsargumente:	Die feinen, ausgewogenen Malz- und Röstaromen zeichnen unser Dinkel-Roggen Brot aus. Mit den eingeweichten Getreideflocken und dem milden Roggensauerteig ist das Dinkel-Roggen Brot auch am zweiten Tag noch saftig und zart. Natürlich verarbeiten wir auch bei diesem Brot ausschliesslich Zuger UrDinkel vom Gubel!
Zusammensetzung:	UrDINKELmehl vom Gubel, ZG Gubel (31%), ROGGENmehl (20%), HAFERflocken, SESAMsamen, GERSTEnmalz, ROGGENsauerteig, Speisesalz jodiert, Backhefe
Allergene:	Glutenhaltiges Getreide, Sesamsamen

Preis in CHF:	5.20
Gewicht in g:	420
Preis per 100g:	1.24

Zu verbrauchen bis:	2 Tage
Verpackung:	Papierbeutel

Nährwerte pro 100g	
42.42	Kohlenhydrate
2.12	Fett
6.67	Eiweisse

Bestellt: 0

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