

## 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	Zu verbrauchen bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g		
Gewicht in g:	420		Verpackung:	Papierbeutel	42.42	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.24			2.12	Fett	
				6.67	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

