

Kornspitz



Verkaufsargumente:

Wie es der Name schon sagt enthält unser Kornspitzbrot viele Körner wie z.Bsp. Sesamsamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, usw. Diese Körner werden von unseren Bäckern am Vortag in heissem Wasser eingeweicht. Dadurch quellen die Körner auf und sind dadurch leicht bekömllich und viel schmackhafter. Das Brot ist trotz der Körnerbeigabe luftig und leicht. Probieren Sie's!

Teigruhe: 12 Stunden (mit Brühstück)

Zusammensetzung:

Wasser, WEIZENSchrot, WEIZENmehl, ROGGENschrot, WEIZENkleie, SOJASchrot, Leinsamen, SESAMsamen, Backhefe, Speisesalz jodiert, Sonnenblumenkerne, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Sesamsamen, Soja

Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	360	Verpackung:	Wickelpapier	45.60	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.33			1.70	Fett
				9.50	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

