

Ciabatta 24h



Verkaufsargumente:

Unser "Chiabatta 24h" zeichnet sich durch eine knusprige Kruste und eine saftige & zarte Krume aus. Eine Seite dieser "Ciabatta-Wegge" ist zusätzlich mit italienischen Tomaten verfeinert.

Für die lange Teigruhe stellen wir einen "Biga" (italienischer Vorteig) her. Diesen lassen wir einen Tag und eine Nacht ruhen. Den "Biga" geben wir dem Hauptteig bei, den wir dann nochmals mehrere Stunden gären lassen.

Gutes braucht eben sein Zeit!

Zusammensetzung:

WEIZENmehl, Wasser, Sauerteig, Wasser, getr. Tomaten (Tomaten Sonnenblumenöl, Ascorbinsäure), Olivenöl, Speisesalz jodiert, Backhefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	310				Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.55		Verpackung:	Papierbeutel	Fett
					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

