

Paillasse Stange Dunkel



Verkaufsargumente:

Oft kopiert, niemals übertroffen - das Pain Paillasse ist ein einzigartiges Meisterwerk. Der Teig wird über 48 Stunden geführt was den einzigartigen Geschmack erklärt. Mehrmals täglich knusprig ausgebacken - einfach ein Genuss.

Teigruhe: 48 Stunden (mit Vorteig/Hebel)

Zusammensetzung:

WEIZENmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Backhefe, GERSTENmalz, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g		
Gewicht in g:	435				47.01	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.10		Verpackung:	Paillassebeutel	0.97	Fett
				9.97	Eiweisse	

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur, trocken

18.04.2024

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

