

## Buurebrot



### Verkaufsargumente:

Unser Buurebrot besteht aus Weizen und Roggenmehl. Die Teigruhe von über 48 Stunden ergibt einen kräftigen aber sehr ausgewogenen Geschmack. Ein weiterer Effekt der langen Teigruhe ist die exzellente Frischhaltung, unser Buurebrot ist auch am 2. Tag noch ein Genuss!

Teigruhe: 48 Stunden (mit Vorteig/Hebel)

### Zusammensetzung:

WEIZENmehl, ROGGENmehl, 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:	360				46.07	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.33		Verpackung:	Papierbeutel	0.96	Fett
				9.76	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

