

Paillasse Stange Rustick



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

Das Pain Paillasse rustik besteht unter anderem aus Weizenflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Roggenschrot und Sesamsamen. Genau das richtige für eine gesunde, ausgewogene Ernährung

Teigruhe: 48 Stunden (mit Vorteig/Hebel)

Zusammensetzung:

WEIZENmehl, Wasser, WEIZENflocken, ROGGENmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Speisesalz jodiert, HAFERflocken, ROGGENschrot, SESAMsamen, Backhefe, GERSTEnmalz, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Sesamsamen

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



| | | | | | |
|-----------------|------|-------------------------|-----------------|--------------------|----------|
| Preis in CHF: | 4.80 | Mindestens haltbar bis: | 2 Tage | Nährwerte pro 100g | |
| Gewicht in g: | 320 | | | | 42.63 |
| Preis per 100g: | 1.50 | Verpackung: | Paillassebeutel | 3.24 | Fett |
| | | | | 11.09 | 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

