

Butterzopf M



Verkaufsargumente:

Unsere Butterzöpfe stellen wir aus unserem hausgemachtem, traditionellem Butterzopf Teig her. Für einen optimalen Geschmack und eine längere Frischhaltung stellen wir am Vortag einen Pouliche (einen weichen Vorteig) her aus dem wir dann unseren Butterzopf Teig herstellen. Natürlich verwenden wir ausschliesslich Schweizer Qualitätsbutter.

Wir backen die unsere Butterzöpfe mehrmals täglich frisch. Eben ofenfrisch bis Ladenschluss!

Teigruhe: 24 Stunden (mit Vorteig/Pouliche)

Zusammensetzung:

WEIZENmehl, Wasser, BUTTER (8%), MILCH, EIER (CH), Backhefe, Speisesalz jodiert, GERSTENmalz, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte, Eier

| | | | | | |
|-----------------|------|-------------------------|--------------|--------------------|---------------|
| Preis in CHF: | 7.60 | Mindestens haltbar bis: | 2 Tage | Nährwerte pro 100g | |
| Gewicht in g: | 500 | Verpackung: | Wegglibeutel | 50.71 | Kohlenhydrate |
| Preis per 100g: | 1.52 | | | 9.99 | Fett |
| | | | | 8.65 | 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

