

Bire-Schnitzbrot



Verkaufsargumente:

Hausgemachtes Bireschnitzbrot mit Feigen, Birnen, Äpfeln, Nüssen und Sultaninen. Passt sehr gut zu Käse.

Zusammensetzung:

Wasser, WEIZENmehl, Feigen, Dörrbirnen (11%), Sultaninen, Rohr-Rohrzucker, Äpfel, Baumnusskerne, Zucker, Birnenobstbrand, Zitronen, Speisesalz, Backhefe, Zimt, Gewürze, ROGGENsauerteig, Alkohol (Armagnac), EIER (CH), pflanzliche Fette und Öle, MILCH, HASELNÜSSE, Mehlbehandlungsmittel (Acerola), Vanille, GERSTENmalz, Kaliumsorbat (E202), Pektin (E440), Sorbinsäure

Allergene:

glutenhaltiges Getreide, Baumnüsse, Eier, Haselnüsse, Milch und Milchprodukte

Preis in CHF:	9.80	Mindestens haltbar bis:	28 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	450			45.48	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	2.18		Verpackung:	Folie	4.36
				4.77	Eiweisse

Bestellt: Stunden vorher bis 14:00h

Lagerung: Raumtemperatur, trocken

21.04.2021

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

