ZUMBACH

Ruchbrot Kilo

Verkaufsargumente:	Das Langbrot oder auch Zürcherbrot aus Ruch- oder Halbweissmehl ist das am meist verbreitete Brot in Schweizer Bäckereien. Unser Ruchbrot besteht nur aus natürlichen Zutaten. Bewusst verzichten wir auf künstliche Zusatzstoffe. Teigruhe: 12-15 Stunden
Zusammensetzung:	WEIZENmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Backhefe, ROGGENsauerteig, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)
Allergene:	Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	5.30
Gewicht in g:	1000
Preis per 100g:	0.53

Mindestens haltbar bis:	2 Tage
Verpackung:	Papierbeutel

Nährwerte pro 100g	
49.44	Kohlenhydrate
0.91	Fett
8.21	Eiweisse

Bestellt:	0

Lagerung:	Raumtemperatur,trocken

3.09.2025

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