ZUMBACH

St. Gallerbrot dunkel

Verkaufsargumente:	Das St. Galler Brot weist eine eigenwillige und sicher einzigartige Brotfrom auf die von unseren Bäckern viel handwerkliches Geschick und Routine verlangt. Liebhaber einer satten Krume und prächtigen Kruste kommen mit unserem St. Galler Brot voll auf ihre Rechnung. Teigruhe: 12-15 Stunden Heinweis: Das Bild zeigt 2 Stk. St. Galler
Zusammensetzung:	WEIZENmehl, Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert, ROGGENsauerteig, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)
Allergene:	Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	3.20	Mindestens haltbar bis:	2 Tage
Gewicht in g:	300		
Preis per 100g:	1.07	Verpackung:	Papierbeutel

Nährwerte pro 100g	
	Kohlenhydrate
	Fett
	Eiweisse

Bestellt: 0

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

23.12.2025

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