ZUMBACH

Dinkelvollkornbrot

Verkaufsargumente:	Unser Dinkevollkornbrot besteht zu 100% aus Dinkelvollkornmehl. Vitamine, Mineralstoffe und Nahrungsfasern sind vorallem in den Randschichten des Dinkelkorns enthalten. Darum eignet sich dieses Brot für eine gesunde, ausgewogene Ernährung. Teigruhe: 2 Stunden
Zusammensetzung:	Wasser, DINKEL (DINKELvollkornmehl, DINKELflocken), DINKELvollkornsauerteig (DINKELvollkornmehl, Wasser, Anstellgut), Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Backhefe, Kartoffelflocken, Speisesalz, Zucker, Milch
Allergene:	Glutenhaltiges Getreide, Milch

Preis in CHF:	5.80
Gewicht in g:	485
Preis per 100g:	1.20

Mindestens haltbar bis:	3 Tage
Verpackung:	Wickelpapier

Nährwerte pro 100g	
35.15	Kohlenhydrate
6.71	Fett
9.28	Eiweisse

Bestellt: 0

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

16.05.2025

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