ZUMBACH

Zuger Vollkornbrot

Verkaufsargumente:	Entdecken Sie unser neuestes Meisterstück aus der Backstube: ein Vollkornbrot aus 100 % Zuger Land-Weizen, veredelt mit unserem milden, hausgemachten Sauerteig für eine besonders aromatische Note und lange Frische. Damit es nicht nur nahrhaft, sondern auch unvergleichlich fein wird, verfeinern wir den Teig mit leicht gerösteten Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen. So entsteht ein Brot, das aussen knusprig, innen saftig und voller Geschmack ist. Ob zum Frühstück, "Znacht" oder einfach pur mit etwas Butter – unser neues Vollkornbrot ist Energie, Genuss und echtes Handwerk in jedem Bissen.
Zusammensetzung:	Zuger VOLLKORNMEHL (aus Zuger Land-WEIZEN), Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Backhefe, Kürbiskerne, Speisesalz jodiert, DINKEL-Schrot, Sauerteig, Acerolapulver
Allergene:	Glutenhaltiges Getreide

6.10.2026

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

ZUMBACH

Preis in CHF:	5.20
Gewicht in g:	480
Preis per 100g:	1.08

Zu verbrauchen bis:	2 Tage
Verpackung:	Papierbeutel

Nährwerte pro 100g	
43.97	Kohlenhydrate
4.09	Fett
10.29	Eiweisse

Bestellt:	0

Lagerung:	Raumtemperatur,trocken

6.10.2026

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