

Fyrabigbrot



Verkaufsargumente:

Endlich Fyrabig! Was passt schon besser dazu als ein ofenfrisches Fyrabigbrot! Unser Fyrabigbrot wird jeweils erst am Nachmittag frisch gebacken. So haben Sie auch abends noch ein ofenfrisches Brot!

Der Roggensauerteig verleiht unserem Fyrabigbrot einen dunklen, kräftigen Geschmack.

Teigruhe: 7-12 Stunden

Zusammensetzung:

Wasser, WEIZENmehl, ROGGENmehl, HartWEIZENGriess, Backhefe, WEIZENkleie, Speisesalz, ROGGENsauerteig, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	360			52.78	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.33		Verpackung:	1.79	Fett
				8.01	Eiweisse

Bestellt: 23 Stunden vorher bis 14:00h

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

