

## Baarer Bier Brot



### Verkaufsargumente:

In diesem Brot treffen 150 Jahr Braukunst und über 170 Jahre Backkultur aufeinander! Da kann nur etwas Gutes dabei herauskommen. Für das Baarer Bier Brot verwenden wir ausschliesslich erstklassiges Bier von der Brauerei Baar. Vor dem Backen wird das Brot zusätzlich mit einer Bieraufstreichmasse bestrichen. Dies gibt eine saftige, knusprige Kruste. Dieses helle, luftige Brot passt eigentlich zu allem. Zum Grillieren, aber auch zum z'Morge oder z'Nacht mit Butter, Konfi, Fleisch oder Käse.

### Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Baarer Bier (17%), Kartoffelflocken, Roggenmehl dunkel, Speisesalz jodiert, Backhefe, Roggensauerteig, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

### Allergene:

Glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	4.80	Zu verbrauchen bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	320	Verpackung:	Papierbeutel	46.06	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.50			0.75	Fett
				9.04	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

4.04.2026

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

