

Osterchörbllibrot



Verkaufsargumente:

Genau das richtige Brot auf Ostern! Für unsere Osterchörbllibrot verwenden wir verschiedene Mehle wie Weissmehl, Halbweissmehl, Vollkornmehl und Roggenschrot. Ausserdem geben wir noch Butter bei. Dadurch wird die Krume fein und zart und das Brot ist dadurch auch am zweiten Tag noch ein Genuss!

Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Roggenschrot, Weizenkleie, Butter, Backhefe, Speisesalz jodiert, Roggensauerteig, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Acerola)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte

Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	320	Verpackung:	Papierbeutel	48.36	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	1.50			5.14	Fett
				9.34	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

4.03.2026

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

