ZUMBACH

Paillasse Stange Hell

Verkaufsargumente:	Oft kopiert, niemals übertroffen - das Pain Paillasse ist ein einzigartiges Meisterwerk. Der Teig wird über 48 Stunden geführt was den einzigartigen Geschmack erklärt. Mehrmals täglich knusprig ausgebacken - einfach ein Genuss! Teigruhe: 48 Stunden (mit Vorteig/Hebel)
Zusammensetzung:	WEIZENmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Backhefe, GERSTEnmalz, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Allergene:	glutenhaltiges Getreide

Preis in CHF:	4.80	Mindestens haltbar bis:	2 Tage
Gewicht in g:	435		
Preis per 100g:	1.10	Verpackung:	Paillassebeutel

Nährwerte pro 100g	
47.22	Kohlenhydrate
1.04	Fett
9.90	Eiweisse

Bestellt:	0	Lagerung:	Raumtemperatur, trocken

25.08.2025

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