

UrDinkel-Bänz



Verkaufsargumente:

Grittibänzen haben eine sehr lange Tradition und werden um den 6. Dezember angeboten. Sie stellen den Samichlaus dar.

Unsere Bänzen stellen wir aus unserem hausgemachten, traditionellen Butterzopfteig her. Für unsere Dinkel-Bänzen verarbeiten wir ausschliesslich Dinkelmehl vom Gubel aus dem Kanton Zug. Natürlich verwenden wir ausschliesslich Schweizer Qualitätsbutter.

Die Bänzen werden dann von unseren Bäckern von Hand geformt und goldgelb ausgebacken.

Zusammensetzung:

Zuger Berg-DINKEL (alte DINKELsorten: Ostro oder Oberkulmer Rotkorn)
Wasser, BUTTER, Backhefe, Speisesalz jodiert, EIER (CH), SESAMsamen

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Milch und Milchprodukte, Eier, Sesamsamen

10.12.2025

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



Preis in CHF:	3.20	Zu verbrauchen bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	100			52.72	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	3.20	Verpackung:	Papierbeutel	9.78	Fett
				8.50	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung:

10.12.2025

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

