Bio-Petzenk. Bauernbrot-HGBTK

Bio-Roggenmischbrot mit Bio-Natursauerteig, teilgebacken, tiefgekühlt

Der Natursauerteig verleiht diesem Roggen-Mischbrot seinen kräftig-aromatischen Geschmack und hält das Brot besonders lange frisch. Die rustikal gerissene Kruste des Bio-Petzenkirchner Bauernbrots ist leicht gestaubt und erfreut das Auge.

Artikeldaten			
Artikelnummer	595902	Mindesthaltbarkeit geschlossen	360 Tage
Bestelleinheit	Kiste (4 Stück)	EAN-Code GVE EVE	 9008812060435 9008812060428
Maße (verzehrfertig) Höhe Durchmesser	 80 - 95 mm 190 - 215 mm	Verpackung Kiste (B/L/H)	 40 x 60 x 11,9 cm
Gewicht Liefergewicht/Stk. Gebacken/Stk.	 1,000 g 1,000 g	Palettenfaktor Lagen Einheit/Lage Höhe (cm)	56 (Kiste) 14 4 181,6

Nährwerte pro 100g *	
Energiewert	961 kJ 227 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g 0,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	46 g 1,2 g
Ballaststoffe	5,9 g
Eiweiß	5,9 g
Salz	1,7 g

ZUTATEN:

Bio-Mehl (ROGGEN (41%), WEIZEN), Bio-Natursauerteig (18%) (Bio-ROGGENMEHL (10%), Wasser), Wasser, Bio-ROGGENFLOCKEN, Speisesalz unjodiert, Bio-Malzmehl (WEIZEN), Bio-Quellmehl (WEIZEN), Hefe, Bio-Malzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Bio-WEIZENGLUTEN

ALLERGENE & SPUREN:

Enthält: Glutenhaltiges Getreide und glutenh. Erzeugnisse
Kann Spuren enthalten von: Milch, Schalenfrüchten

BACKANLEITUNG:

Auftauen lassen und danach mit Semmelprogramm backen. | Das Ausbackgewicht unserer Produkte kann auf Grund unterschiedlicher Backvorgänge leicht von den angegebenen Werten abweichen.

* verzehrfertig

- AT-BIO-902 Österreich-Landwirtschaft
- ganzjährig verfügbar
- Vegan
- Laktosefrei
- Aromastoff-frei
- Frei von künstlichen Aromen

Bio-Steir. Fladenbrot-HGBTK

Bio-Roggenmischbrot mit Bio-Natursauerteig, teilgebacken, tiefgekühlt

Ein säuerlich-aromatisches Bio-Roggenmischbrot mit Bio-Roggenmehl. Die besonders saftige Krume und lange Frischhaltung verdankt das Bio-Steirische Fladenbrot unserem besten Natursauerteig. Die leicht gestäubte Oberfläche sorgt dafür, dass das Brot nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugt.

Artikeldaten			
Artikelnummer	596002	Mindesthaltbarkeit geschlossen	 360 Tage
Bestelleinheit	Kiste (2 Stück)	EAN-Code GVE EVE	 9008812060459 9008812060442
Maße (verzehrfertig) Höhe Durchmesser	 70 - 80 mm 245 - 275 mm	Verpackung Kiste (B/L/H)	 40 x 60 x 11,9 cm
Gewicht Liefergewicht/Stk. Gebacken/Stk.	 1,500 g 1,500 g	Palettenfaktor Lagen Einheit/Lage Höhe (cm)	56 (Kiste) 14 4 181,6

Nährwerte pro 100g *	
Energiewert	887 kJ 210 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g 0,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	41 g 0,9 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	1,6 g

ZUTATEN:

Bio-Mehl (ROGGEN (32%), WEIZEN, ROGGENVOLLKORN (5,5%)), Bio-Natursauerteig (33%) (Bio-ROGGENMEHL (17%), Wasser), Wasser, Speisesalz unjodiert, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Malzextrakt (Bio-GERSTENMALZ, Wasser), Bio-ROGGENFLOCKEN, Bio-Malzquellmehl (ROGGEN), Bio-Malzmehl (WEIZEN)

ALLERGENE & SPUREN:

Enthält: Glutenhaltiges Getreide und glutenh. Erzeugnisse
Kann Spuren enthalten von: Milch, Schalenfrüchten

BACKANLEITUNG:

Backen mit Semmelprogramm. | Das Ausbackgewicht unserer Produkte kann auf Grund unterschiedlicher Backvorgänge leicht von den angegebenen Werten abweichen.

* verzehrfertig

- ✓ AT-BIO-902 Österreich-Landwirtschaft
- ✓ ganzjährig verfügbar
- ✓ Vegan
- ✓ Laktosefrei
- ✓ Aromastoff-frei
- ✓ Frei von künstlichen Aromen