



GF Saatenbrot 400g-HGBTK

Glutenfreies Körnerbrot, teilgebacken, tiefgekühlt

Auch in der glutenfreien Ernährung darf Genuss nicht fehlen! Saftig und körnig mit nussigem Aroma durch Leinsamen und Sonnenblumenkerne erfreut jede Scheibe Ihren Gaumen!

ARTIKELDATEN			
Artikelnummer	426702	Mindesthaltbarkeit geschlossen	360 Tage
Bestelleinheit	Kiste (6 Stück)	GVE	9008812051815
Maße (verzehrfertig)		Verpackung Kiste (B/L/H)	40 x 60 x 11,9 cm
Höhe	60 - 70 mm		
Breite	95 - 115 mm		
Länge	200 - 220 mm		
Gewicht		Palettenfaktor	56 (Kiste)
Liefergewicht/Stk.	400 g	Lagen	14
Gebäcken/Stk.	400 g	Einheit/Lage	4
		Höhe (cm)	181,6

NÄHRWERTE PRO 100G *	
Energiewert	1223 kJ 291 kCal
Fett	9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	1,8 g

ZUTATEN:

Stärke (WEIZEN) glutenfrei, Wasser, Leinsamen (7,0%), Sonnenblumenkerne (5,5%), SOJAMEHL, Speisesalz unjodiert, Rapsöl, Buchweizensauerteig getrocknet (Buchweizen-Mahlerzeugnisse, Quinoa-Mahlerzeugnisse, Wasser), Braunhirse, Buchweizenmehl, MAGERMILCH laktosefrei, Hefe, Apfelkraut, Karamell (Zucker, Wasser), Zucker, Flohsamenschalenpulver, Stabilisator: Guarkeimehl, Verdickungsmittel: (E466, Xanthan), Birnenkraut

ALLERGENE & SPUREN:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse

BACKANLEITUNG:

Das Brot aus der Folie nehmen und für zwei bis drei Stunden auftauen lassen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200°C (Umluft 180°C) auf mittlerer Schiene für ca. 18-20 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

* verzehrfertig

- ganzjährig verfügbar
- Laktosefrei
- Aromastoff-frei
- Frei von künstlichen Aromen
- Glutenfrei