



Bio-Steinofenbaguette-HGBTK

Bio-Baguette gebacken auf Stein, teilgebacken, tiefgekühlt

Frankreichs Nationalgebäck in urigem Gewande. Das im Steinofen gebackene Bio-Weißbrot mit seiner rustikalen aromatischen Kruste ist außen resch und innen flaumig weich. Optisch ansprechend durch seine 3fach schräg eingeschnittenen Kerben punktet es nach dem Motto *Vive la différence!* Genusstipp: Darf bei keinem Picknick fehlen!

ARTIKELDATEN			
Artikelnummer	566072	Mindesthaltbarkeit geschlossen	360 Tage
Bestelleinheit	Kiste (6 Stück)	GVE	9008812053277
Maße (verzehrfertig)		Verpackung Kiste (B/L/H)	40 x 60 x 11,9 cm
Höhe	48 - 55 mm		
Breite	70 - 80 mm		
Länge	360 - 380 mm		
Gewicht		Palettenfaktor	56 (Kiste)
Liefergewicht/Stk.	300 g	Lagen	14
Gebäcken/Stk.	300 g	Einheit/Lage	4
		Höhe (cm)	181,6

NÄHRWERTE PRO 100G *	
Energiewert	1115 kJ 262 kCal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g 0,25 g
Kohlenhydrate davon Zucker	51 g 0,88 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	1,3 g

ZUTATEN:

Bio-Mehl (Bio-WEIZEN, Bio-ROGGEN), Wasser, Hefe, Bio-Sauerteig (Bio-ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), Speisesalz unjodiert, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Zucker, Bio-WEIZENGLUTEN, Bio-Malzmehl (WEIZEN)

ALLERGENE & SPUREN:

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

BACKANLEITUNG:

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

* verzehrfertig

AT-BIO-902
EU-Landwirtschaft

ganzjährig verfügbar

Vegan

Laktosefrei

Aromastoff-frei

Frei von künstlichen Aromen