

Art.-Nr. 533**Schweizerbrot 3er Sortiment**
**Drexel Brothandwerk
GmbH**
10 X 450 g 5 X 300g

 Rudolf-von-Ems-Straße 5a
6845 Hohenems

 Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Surgelato, non ricongelare dopo lo scongelamento

 Bei -18°C mindestens
haltbar bis:

26.06.2024

 Conservare a/Storage
-18°C entro/till:


10 X 450 g 5 X 300 g Vorgebackenes Weizenbrot,
tiefgefroren
Zutaten: WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER,
WEIZENSTÄRKE, ROGGENSCHROT, ROGGENMEHL,
Sonnenblumenkerne, SESAM, Leinsamen, MALZPULVER
(GERSTE), Wasser, Salz, Hefe. Kann Spuren von SESAM
enthalten.

Aufbereitung: Auftauen ca. 30 min. bei Raumtemperatur
(Ofen mit Auftauprogramm: ca. 5min. bei 120°C.) Bei ca.
200°C 10-12 min. fertigbacken.

10 x 450g 5 x 300g Pane di farina DI GRANO
TENERO
parzialmente precotto e surgelato. Ingredienti: farina di
GRANO TENERO TIPO 0, GLUTINE di FRUMENTO,
crusca di SEGALE, farina di SEGALE, semi di girasole,
SESAMO, semi di lino, malto d'ORZO, acqua, sale,
lievito. Può contenere tracce di SESAMO.
Preparazione: lasciare scongelare per 30 minuti a
temperatura ambiente (o in forno a 120° per 5 minuti).
Terminare la cottura in forno riscaldato a 200°C per
ca. 12-14 minuti

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

	Wurzelbrot hell	Wurzelbrot Rustico	Original Schweizerbülistangerl
Brennwert	771 kJ / 185 kcal	795 kJ/ 191 kcal	902 kJ / 216 kcal
Fett	0,9 g	2,3 g	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,3 g	0,1 g
Kohlenhydrate	35,2 g	32,9 g	43,5 g
davon Zucker	0,7 g	1,0 g	0,4 g
Eiweiß	8,7 g	9,1 g	8,1 g
Salz	1,4 g	1,5 g	1,5 g