

Art.-Nr. 532

Dinkel Vollkornbaguettes 400 g

DREXEL

**Drexel Brothandwerk
GmbH**

20 Stück

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:



20 X 400 g Vorgebackenes Dinkelbrot, tiefgefroren
Zutaten: DINKELMEHL, DINKELVOLLKORNMEHL,
Sonnenblumenkerne, DINKELMALZSCHROT, DINKEL-
VOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL,
Wasser, Anstellgut), Stabilisator E412, LUPINIEN-
SCHROT, Zucker, Dextrose, Säureregulator E262, E339,
E340, Emulgator E472e, Mehlbehandlungsmittel E300,
Wasser, Salz, Hefe. Kann Spuren von SESAM enthalten.
Aufbereitung: Auftauen ca. 45 min bei Raumtemperatur. Bei
ca. 200°C 5 min. fertigbacken.

20 x 400 g Pane integrale di farro parzialmente
precotte
surgelato. Ingredienti: farina di FARRO, farina integrale
di FARRO, semi di girasole, malto di FARRO, LIEVITO
MADRE DI FARRO (farina integrale di FARRO, acqua,
lievito), addensante E412, farina di LUPINI, zucchero,
destrosio, correttori di acidità E262, E339, E340,
emulgatore E472e, agente di trattamento della farina
E300, acqua, sale, lievito. Può presentare tracce di
SESAMO.
Preparazione: lasciare scongelare per 45 minuti a
temperatura ambiente.
Terminare la cottura in forno a 200°C per 5 minuti.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

	Dinkel Vollkornbaguettes 400
Brennwert	1053 kJ / 251 kcal
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	37,9 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,5 g