

Art.-Nr. 801

**Drexel Brothandwerk
GmbH**

Rudolf-von-Ems-Straße 5a
6845 Hohenems

BIO Dreisaatbrot 500g

15 Stück



Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Bei -18°C mindestens
haltbar bis:

26.06.2024



AT-BIO-501
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

15 X 500 g Vorgebackenes BIO-Weizenbrot, tiefgefroren
Zutaten: : BIO-WEIZENMEHL, Wasser, BIO-ROGGEN,
BIO-ROGGENSCHROT, BIO-ROGGENMALZQUELLMEHL,
BIO-WEIZENSCHROT, BIO-SESAM,
Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Leinsamen, Bio- Apfelfaser,
Salz, Hefe.
Aufbereitung: Auftauen ca. 20 min. bei Raumtemperatur.
(Ofen mit Auftauprogramm: ca. 5 min. bei 120°C). Bei ca.
200°C 12-15 min. fertigbacken.

AT-BIO-501
Agricoltura UE-/Non-UE

15 x 500 g Pane di farina BIO parzialmente precotto
e surgelato.
Ingredienti: farina di GRANO tenero BIO, acqua,
farina di SEGALE BIO, crusca di SEGALE BIO, farina
di malto di SEGALE BIO,
crusca di GRANO tenero BIO, SESAMO BIO,
semi di girasole BIO, semi di lino BIO, fibra di mela
BIO,
sale, lievito.
Preparazione: lasciare scongelare per 20 minuti a
temperatura ambiente (o in forno per 5 minuti a 120°C).
Terminare la cottura in forno a 200°C per 12-15 minuti.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

	BIO-Dreisaat 500g
Brennwert	811 kJ/211 Kcal
Fett	2,8g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	39,0g
davon Zucker	0,9g
Eiweiß	7,5g
Salz	1,7g