Hiestand Schweiz AG

1302
Art-Nr.



Rustico Baguettino ca. 34cm

Vorgebackenes Brot aus Weizen- und Roggenmehl, bestreut mit Getreide-Saaten-Dekor, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	HIESTAND
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	220 Gramm
Ausbackgewicht	187 Gramm
Kartoninhalt	30 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	582*383*223mm
Kartons/Palette	32
EAN	3522870021512

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1006
Energie [kcal]	240
Fett [g]	4
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.5
Kohlenhydrate [g]	43
davon Zucker [g]	1.2
Ballaststoffe	4.2
Eiweiss [g]	7.8
Salz [g]	1.9

Zutaten	44% WEIZENMEHL, Wasser, 13% ROGGENMEHL, Hefe, Salz, Rapsöl, 0.9% HAFERFLOCKEN, 0.9% Leinsamen, 0.9% SESAM, 0.9% Sonnenblumenkerne, WEIZENKLEBER, WEIZENSPEISEKLEIE, 0.4% Mohnsamen, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Säuerungsmittel (E270), Mehlbehandlungsmittel (E300), ROGGENMALZMEHL, Enzyme, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser). Kann Spuren von MILCH, EI, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN (HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN) enthalten.
Allergene	Sesam, Glutenhaltiges Getreide
Zubereitung	Tiefgekühlte Produkte direkt im vorgeheizten Ofen bei 200° - 220°C, ca. 14 Min. backen, mit wenig Dampf. Das Produkt kann im Ofen mit dem HIESTAND-Backprogramm 5 gebacken werden.
Aufbewahrung	Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.

HIESTAND Schweiz AG | Ifangstrasse 9 | CH-8952 Schlieren | Tel. 044 738 43 10 | www.hiestand.ch | shop.hiestand.ch