Hiestand Schweiz AG

1316
Art-Nr.



Rustico Flûte ca. 54cm

vorgebackenes dunkles Weizenbrot mit Körner-/ Saaten-bestreuung, längliche Form, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	HIESTAND
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	280 Gramm
Ausbackgewicht	238 Gramm
Kartoninhalt	25 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	582*383*223mm
Kartons/Palette	32
EAN	3522870021505

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1015
Energie [kcal]	242
Fett [g]	4.2
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.5
Kohlenhydrate [g]	43
davon Zucker [g]	1.2
Ballaststoffe	4.3
Eiweiss [g]	7.9
Salz [g]	1.9

Zutaten	44% WEIZENMEHL, Wasser, 13% ROGGENMEHL, Hefe, Salz, 1.1% HAFERFLOCKEN, 1.1% Leinsamen, 1.1% SESAM, 1.1% Sonnenblumenkerne, Rapsöl, WEIZENKLEBER, 0.5% Mohnsamen, WEIZENSPEISEKLEIE, 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