Hiestand Schweiz AG

59280
Art-Nr.



Baguette Mehrkorn Fitness 52cm

vorgebackenes längliches Weizenmischbrot mit 9% Roggen, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	HIESTAND
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	310 Gramm
Ausbackgewicht	264 Gramm
Kartoninhalt	30 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	593*393*300mm
Kartons/Palette	24
Grösse nach Zubereitung	520x60x50 mm
EAN	7612297027139

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1048
Energie [kcal]	248
Fett [g]	3.7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.6
Kohlenhydrate [g]	44
davon Zucker [g]	1.6
Ballaststoffe	4.5
Eiweiss [g]	7.5
Salz [g]	1.6

Zutaten	WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Leinsamen, SESAMSAMEN, Salz, Hefe, Sonnenblumenkerne, HAFERFLOCKEN, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), WEIZENMALZMEHL, Dextrose, WEIZENKLEIE, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Emulgatoren (E471, E472e), Stabilisator (E466), WEIZENQUELLMEHL, Säureregulator (E341), Säuerungsmittel (E270), pflanzliches Öl (Raps), ROGGENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren von WALNÜSSEN, MANDELN, HASELNÜSSEN, EI, MILCH und SOJA 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