Hiestand Schweiz AG

845891
Art-Nr.



Steinofen-Zwirbelbrot rustico

Vorgebackenes Weizenbrot mit Körnern und Saaten, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	HIESTAND
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	400 Gramm
Ausbackgewicht	380 Gramm
Kartoninhalt	18 Stück
Produktionsland	Schweiz
Kartongrösse	585*385*226mm
Kartons/Palette	32
Grösse nach Zubereitung	360x95x65 mm
EAN	7612297041548

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1128
Energie [kcal]	267.3
Fett [g]	4.4
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.6
Kohlenhydrate [g]	44.5
davon Zucker [g]	0.5
Ballaststoffe	4.2
Eiweiss [g]	10.3
Salz [g]	1.4

Zutaten	IPS WEIZENMEHL, Wasser, HAFERFLOCKEN (3%), WEIZENKLEBER, Leinsamen (2%), SESAM (2%), Sonnenblumenkerne (2%), Speisesalz (jodiert), Sauerteig (WEIZEN, ROGGEN), Hirse (1%), Hefe, Blaumohn (0.5%), WEIZENQUELLMEHL, Malzmehl (GERSTE), WEIZENKLEIE, Malzextrakt (GERSTE), geräuchertes Speisesalz, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Kann Spuren von DINKEL, KHORASAN-WEIZEN, EIERN, MILCH und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
Allergene	Weizen, Sesam, Glutenhaltiges Getreide, Roggen, Gerste, Hafer
Zubereitung	Tiefgekühlte Produkte direkt im vorgeheizten Ofen bei 200° - 220°C, ca. 14 Min. backen. 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