Hiestand Schweiz AG

846286
Art-Nr.



Steinofen-Pane Gottardo rustico

Vorgebackenes Weizenbrot mit Ölsaaten, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	HIESTAND
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	430 Gramm
Ausbackgewicht	410 Gramm
Kartoninhalt	15 Stück
Produktionsland	Schweiz
Kartongrösse	585*385*226mm
Kartons/Palette	32
Grösse nach Zubereitung	290x120x65 mm
EAN	7612297042804

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1291
Energie [kcal]	306.1
Fett [g]	9.7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1.3
Kohlenhydrate [g]	39.8
davon Zucker [g]	0.6
Ballaststoffe	6.2
Eiweiss [g]	12
Salz [g]	1.3

Zutaten	IPS WEIZENMEHL, Wasser, Leinsamen (8%), SESAM (7%), Sonnenblumenkerne (3.5%), WEIZENKLEBER, Speisesalz (jodiert), Hefe, Malzmehl (WEIZEN, GERSTE), WEIZENQUELLMEHL, geröstetes ROGGENMEHL, Malzextrakt (GERSTE), Sauerteig (WEIZEN, ROGGEN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Kann Spuren von DINKEL, KHORASAN-WEIZEN, HAFER, MILCH, EIERN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
Allergene	Weizen, Sesam, Glutenhaltiges Getreide, Roggen, Gerste
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