Hiestand Schweiz AG

854569
Art-Nr.



UrDinkel-Holzofenbrot

im Holzofen vorgebackenes UrDinkelbrot, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	HIESTAND
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	420 Gramm
Ausbackgewicht	400 Gramm
Kartoninhalt	19 Stück
Produktionsland	Schweiz
Kartongrösse	585*385*226mm
Kartons/Palette	32
Grösse nach Zubereitung	175x175x75 mm
EAN	7612297057693

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1336
Energie [kcal]	316
Fett [g]	7.6
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.9
Kohlenhydrate [g]	51
davon Zucker [g]	0.7
Ballaststoffe	7.2
Eiweiss [g]	11
Salz [g]	2.4

Zutaten

IPS UrDinkel 63% (URDINKEL-HALBWEISSMEHL, URDINKEL-VOLLKORNMEHL, URDINKEL-SCHROT), Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, SESAM, Hefe, Speisesalz (jodiert), Rapsöl, Traubenzucker, Oblate (Maisstärke, Wasser, Kartoffelstärke, Emulgator [Sonnenblumenlecithine], Farbstoff [E172], Säuerungsmittel [Citronensäure]), Sauerteig (ROGGEN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Kann Spuren von WEIZEN, KHORASAN-WEIZEN, GERSTE, HAFER, MILCH und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

Allergene

Sesam, Dinkel, Glutenhaltiges Getreide, Roggen

Zubereitung

Tiefgekühlte Produkte direkt im vorgeheizten Ofen bei 175 - 195°C., 18 - 20 Min. backen, mit viel Dampf. Danach das Produkt ca. 30 Min. auskühlen lassen. Ausgekühltes Produkt in den Beutel einlegen. Option: HIESTAND Standard-Backprogramm Nr. 1, jedoch ohne Backpapier. Das Produkt kann im Ofen mit dem HIESTAND-Backprogramm 1 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