PARISETTE 350G



Artikel-Nr. 131176

BESCHREIBUNG:

Weizenbrot

Unser heißbegehrter Franzose
Unser Parisette ist ein gefragter Kundenliebling. Eine besonders lange und schonende Teigführung und das Backen auf Steinplatten verleihen diesem außergewöhnlichen Baguette einen unwiderstehlichen Geschmack. Die feine Mehlmaserung und die leichte Drehung in seiner Stangenform geben ihm ein interessantes Äußeres. Es ist wunderbar saftig und passt pur oder herzhaft belegt zu jeder Tageszeit. Immer wieder ein Genuss der Extraklasse!

ZUTATEN:

Weizenmehl Type 550* 68%, Wasser, Steinsalz, **Weizen-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl*, Weizenquellmehl*,** Acerola Extrakt*), Olivenöl*, Hefe*, Rübenzucker*, **Dinkelmehl Type 630****

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

100% Weizenmehl Type 550, Dekor: Dinkelmehl Type 630

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

****Dinkel, Emmer** und **Einkorn** sind **Urweizenarten**, aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.078 kJ
Brennwert in kcal	255 kcal
Fett	1,9 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	51,6 g
...davon Zucker	2,2 g
Eiweiss	7,5 g
Ballaststoffe	2,6 g
Salz	1,8 g

HINWEIS ZUR NÄHRWERTANGABE:

Die Nährwertberechnung erfolgt mit Hilfe einer handelsüblichen Software auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels und Rohstoffspezifikationen unserer Lieferanten. Trotzdem sind die Nährwerte als ca.-Werte zu verstehen und unterliegen natürlichen Schwankungen.

HINWEIS ZU ALLERGENEN:

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.